

ఆహార భద్రతా మాన్యవల్



PREVENT. PROMOTE. PROTECT.



Originally developed by Franklin County Public Health. Adapted with permission by Hamilton County Public Health.

ప్రజారోగ్యాన్ని సంరక్షించడానికి ఈ ఆహార భద్రతా ప్రోటోకాల్స్ ను అనుసరించండి

విషయసూచిక

ప్రమాద వర్గీకరణ	3	అలర్జీ కారకాలు	33
అవసరమైన డాక్యుమెంట్లు	5	వినియోగదారుల సలహా	34
శారీరక ద్రవాల ఘటన	8	సురక్షిత నిర్వహణ	34
ప్రజారోగ్య నియంత్రణగా సమయం	11	ఇంటిలో తయారుచేసిన ఆహారం	35
చీడపీడల నియంత్రణ/డంప్ స్టర్	12	కేస్ ఓపెనర్	36
ఆవాస ప్రాంతం	13	డెంటిడ్ క్యాన్లు	36
చేతులు కడుక్కోవడం	14	పరికరం	37
హ్యాండ్ సింక్ అవసరాలు	15	ఒక్కసారి మాత్రమే ఉపయోగించే వస్తువులు	38
గ్లవులు వాడకం	16	స్టోరేజీ	38
జుట్టు నియంత్రణ	17	మూడు కంపార్ట్ మెంట్లు సింక్ సెటప్	39
తినడం/తాగడం/వ్యక్తిగత వస్తువులు	18	శానిటైజర్	40
ఉద్యోగి పరిశుభ్రత	19	క్లీనింగ్ పరికరం	42
ఉష్ణోగ్రత/సమయం/ TCS	19	డిష్ వాషర్	43
ఆహార తయారీ/ రెడీ టు ఈట్ ఫుడ్స్	21	తుడిచే బట్టలు	46
థర్మోమీటర్	22	ఐస్ మెషిన్ శుభ్రం చేయడం	46
ఆహారాన్ని స్వీకరించడం	23	మాంసం కోసే రంపం శుభ్రం చేయడం	47
కోల్డ్ హోల్డింగ్	23	ప్లంబింగ్	49
ఆహార నిల్వ	24	కెమికల్ స్ప్రే బాటిల్స్	49
ముడి మాంసం	24	హాట్ వాటర్ ట్యాంక్	49
ఆహార పదార్థాల డిప్రాస్టింగ్	25	నీటి అంతరాయం/బాయిల్ సలహా	50
కడిగే ప్రక్రియ	26	జంతువులు/పెంపుడు జంతువులు	55
కటింగ్ బోర్డులు	27	మంటలకు ప్రతిస్పందన	56
వంట చేసేటప్పుడు ఉష్ణోగ్రతలు	28	వనరులు/టియర్-అవుట్ మెటీరియల్స్	59
మిగిలిపోయిన వాటిని తిరిగి వేడి చేయడం	29	అనారోగ్య పాలసీ	73
హాట్ హోల్డింగ్	29	ప్రజారోగ్యంగా సమయం నియంత్రణ విధానం	76
ఆహారాలను చల్లబరచడం	30	ఆహార భద్రతా లాగ్లు	77
తేదీ మార్కింగ్	31		
లేబుల్స్/లేబులింగ్	32		

ప్రమాద స్థాయి 1

ప్రధాన ఆందోళనలు: శానిటేషన్, లేబులింగ్, వనరులు, స్టోరేజీ పద్ధతులు, గడువు తీరే తేదీలు

- సురక్షిత ఆహార పానీయాల కొరకు నాన్-టైమ్/ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణ (కాఫీ, సెల్ఫ్ సర్వ్ ఫౌంటెన్, ప్యాకింగ్ చేయబడినవి)
- సురక్షిత ఆహారాల కొరకు ప్రి-ప్యాకేజ్డ్ నాన్-టైమ్/ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణ
- సురక్షిత ఆహారాల కొరకు ప్రి-ప్యాకేజ్డ్ రిప్రిజెంటేటివ్ మరియు/లేదా ప్రిజింగ్ సమయం/ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణ
- బేబీ ఫుడ్ లేదా ఫార్ములా

ప్రమాద స్థాయి II

ప్రధాన ఆందోళనలు: స్థాయి I; చేతితో తాకడం, ఉద్యోగి ఆరోగ్యం; వ్యాధికారకాల పెరుగుదలకు కనీస సంభావ్యత

- సురక్షిత ఆహారాల కొరకు బేకింగ్ నాన్ టైమ్/ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణ
- కన్ఫెషనరీ (మిఠాయి) ఉత్పత్తుల తయారీ
- సురక్షిత ఆహారాల కొరకు నాన్ టైమ్/ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణల బల్క్ డిస్పెన్సరులు
- మరెక్కడైనా తయారు చేసిన సురక్షిత ఆహారాల రీప్యాకింగ్ యొక్క నాన్ టైమ్/ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణ
- వాణిజ్యపరంగా ప్రాసెస్ చేసి గాలి చొరబడకుండా సీల్ చేసిన కంటైనర్ నుండి ఆహారాన్ని వేడి చేయడం మరియు రిటైల్ అమ్మకం లేదా సర్వీస్ కోసం వెంటనే నిర్వహించడం
- 135°F లేదా అంతకంటే ఎక్కువ ఉష్ణోగ్రత వద్ద అందుకున్నట్లయితే అమ్మకం లేదా సర్వీస్ కొరకు హ్యాండిల్ చేసే వరకు వేడి సంభావ్య ప్రమాదకరమైన ఆహారాలను సరైన హోల్డింగ్ ఉష్ణోగ్రత వద్ద మెయింటెన్ చేయడం
- రిటైల్ విక్రయం కోసం ఐస్ బ్యాగింగ్
- సురక్షిత ఆహారాల కొరకు మాత్రమే నాన్ టైమ్/ఉష్ణోగ్రత యొక్క నియంత్రణ యొక్క తయారీ మరియు/లేదా సర్వీస్
- శీతలీకరించిన డెస్టర్బుల్ ను చేతితో ముంచడం, శీతలీకరించిన డెస్టర్బుల్ డిస్పెన్సర్
- లైసెన్స్ పొందిన ఆపరేటర్ లేదా ఆవరణ వెలుపల ప్రాసెసర్ నుండి పొందిన ముందుగా ప్యాకేజ్డ్ చేయబడ్డ, విడిగా విభజించిన ఆహారాలు తక్షణ సర్వీస్ కొరకు చల్లగా లేదా వేడిగా వ్యక్తిగతంగా సర్వ్ చేయబడతాయి.
- లైసెన్స్ పొందిన ఆపరేషన్ లేదా ఆవరణ వెలుపల నుంచి అధిక పరిమాణంలో అందుకున్న ఆహారాలు అందుకున్న ఉష్ణోగ్రత వద్దనే నిర్వహించబడతాయి/సర్వ్ చేయబడతాయి.

ప్రమాద స్థాయి III

ప్రధాన ఆందోళనలు: లెవల్ 1 మరియు 2; సరైన వంట, శీతలీకరణ, పట్టుకోవడం; కాలుష్యం; వేడి చికిత్స

- పచ్చి మాంసం ఉత్పత్తులను నిర్వహించడం, కోయడం లేదా గ్రైడ్ చేయడం
- లంచ్ మాంసాలు లేదా చీజ్లను కోడడం లేదా ముక్కలు చేయడం
- తక్షణమే సర్వ్ చేసే, వేడిగా/చల్లగా ఉంచిన లేదా చల్లబరిచిన సురక్షిత ఆహారాల కోసం అసెంబ్లింగ్ లేదా వంట సమయం/ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణ
- కుక్/సర్వ్, కుక్/కూల్, కుక్/వేడిగా ఉంచడం, కుక్/కూల్/చల్లగా ఉంచడం
- హీట్ ట్రీట్మెంట్ డిస్పెన్సింగ్ ప్రిజింగ్ను ఆపరేట్ చేయడం
- గాలి ప్రవేశించకుండా సీల్ చేసిన ప్యాకేజీ నుండి ప్రొడక్ట్స్ని వేడి చేయడం మరియు వేడిగా ఉంచడం
- వండటం, చల్లబరచడం, అదనపు ముడి పదార్థాలు జోడించండి, చల్లగా ఉంచడం
- వ్యక్తిగత పోర్షన్లను మాత్రమే తిరిగి వేడి చేయడం
- క్యానింగ్, బాట్టింగ్, ఆక్సిజన్ తగ్గించబడ్డ ప్యాకేజింగ్, సంరక్షణ కోసం స్మిక్ కింగ్, జ్యూస్ ప్రెస్ చేయడం, ఆల్కహాల్ పానీయాలు తయారు చేయడం, కస్టమ్ ప్రాసెసింగ్

ప్రమాద స్థాయి IV

ప్రధాన ఆందోళనలు: లెవల్ 1, 2, 3; అనేక తయారీ దశలు మరియు ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణ అవసరం; ప్రత్యేక ప్రక్రియలు

- వండటం/చల్లబరచడం/తిరిగి వేడి చేయడం/వేడిగా ఉంచడం; వండటం/అట్టిపెట్టడం/చల్లబరచడం/తిరిగి వేడి చేయడం (అదనపు పదార్థాలతో లేదా లేకుండా)
- ఉష్ణోగ్రతకు అనుగుణంగా సమయం
- క్యాటరర్గా సురక్షిత ఆహారాల కొరకు రవాణా సమయం/ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణ.
- ప్రాథమికంగా అధిక-ప్రమాద ఖాతాదారులకు (రోగనిరోధక శక్తి తక్కువగా ఉండే లేదా ఆరోగ్య సంరక్షణ/ అసిస్టెడ్ లివింగ్ పెసిలిటీలోని వృద్ధులు) సేవలు అందిస్తారు
- ప్రమాదకరమైన పచ్చి మాంసాలు, పౌల్ట్రీ, చేపలు లేదా ఈ వస్తువులను ఉన్న ఆహారాన్ని అందిస్తుంది
- అవసరమైన కనీస ఉష్ణోగ్రతలకు దిగువన వంట చేయడం
- లైవ్ పెల్ ఫిష్ ట్యాంకు నుండి ఆయిస్టర్స్, క్లామ్స్ లేదా మస్సెల్స్ అమ్మకం
- పరాన్నజీవులను చంపడానికి ప్రిజింగ్ చేయడం
- ఒహియో డిపార్ట్మెంట్ ఆఫ్ హెల్త్ (ODH) లేదా ఒహియో డిపార్ట్మెంట్ ఆఫ్ అగ్రికల్చర్ (ODA) నుంచి వ్యత్యాసం అవసరం అయ్యే లేదా ఫుడ్ కోడ్ నుంచి వైదొలగాల్సిన ఏదైనా ప్రక్రియ
- ప్రతి 7 రోజులకు ఒకటి కంటే ఎక్కువసార్లు ఆహార పదార్థాలను తిరిగి వేడి చేయండి

అవసరమైన డాక్యుమెంట్లు

మీ ఫెసిలిటీ వద్ద ఉంచండి

1 ఫుడ్ లైసెన్స్



ఫుడ్ సర్వీస్ ఆపరేషన్ లైసెన్స్

ఆడల్ట్ నెంబర్:

లైసెన్స్ నెంబర్
12030

లైసెన్స్

FRANKLIN కౌంటీ పబ్లిక్ హెల్త్ 280 ఈ బ్రాడ్ స్ట్రీట్, కొలంబస్, OH 43215

ఫెసిలిటీ లైసెన్స్ హోల్డర్ పేరు:
సెస్ రెస్టారెంట్ 1

చిరునామా/నగరం/రాష్ట్రం/జిప్

3662 బ్రీమర్ డా. కొలరాడ్ స్ప్రింగ్స్ CO 80922

కేటగిరీ వివరణాత్మకం
నాన్ కమర్షియల్ FSO > 25,000 చ. అడుగుల ప్రమాద స్థాయి III

ఈ లైసెన్స్ ఒహియో రివైజ్డ్ కోడ్ యొక్క ఛాప్టర్ 3717 అవసరాలకు అనుగుణంగా జారీ చేయబడింది, ఏదైనా కారణం కోసం రద్దు చేయడం లేదా సస్పెన్షన్ కు లోబడి ఉంటుంది మరియు లైసెన్స్ సమ్మతి లేకుండా బదిలీ చేయబడదు.

ఈ లైసెన్స్ డిసెంబర్ 02, 2021 నాడు గడువు తీరుతుంది.

ఒకవేళ ఇది మొదలై ఫుడ్ సర్వీస్ ఆపరేషన్ అయితే, రివర్స్ సైడ్ లో సంబంధిత సమాచారం కనిపిస్తే తప్ప లైసెన్స్ చెల్లుబాటు కాదు.

తేదీ

జో మొజిలా MPA
హెల్త్ కమిషనర్

HEA 5305 (సవరణ 04/13) ఈ లైసెన్స్ ను లోకేషన్ లో కనిపించే ప్రదేశంలో ప్రదర్శించాలి. ఒహియో డిపార్ట్ మెంట్ ఆఫ్ హెల్త్

2 ఉద్యోగి శిక్షణలు

ఆహార సంరక్షణలో మేనేజర్ సర్టిఫికేట్

- ఆమోదించిన కోర్సు (ఉదా: ServSafe®) ఉత్తీర్ణులు అయిన తరువాత, ODH ద్వారా అప్లై చేయండి.
- ఫెసిలిటీ రిస్క్ లెవల్ 3 లేదా 4 అయితే ఒక మేనేజిరియల్ స్టాఫ్ మెంబర్ కు తప్పనిసరిగా ఈ సర్టిఫికేట్ ఉండాలి.



డైరెక్టర్ ఆఫ్ హెల్త్

డైరెక్టర్ ఆఫ్ హెల్త్ పైన తేదీని ధృవీకరిస్తారు

సెస్ సెస్

ఆహార సంరక్షణలో మేనేజర్ సర్టిఫికేషన్ కొరకు
ఆవశ్యకతలను విజయవంతంగా పూర్తి చేశారు

ప్రొవైడర్

HEA 5318 (సవరణ 1/19)

డైరెక్టర్ ఆఫ్ హెల్త్

సర్టిఫికేషన్ నెంబర్: సెస్ సెస్

పర్సన్ ఇన్ ఛార్జ్ (PIC) లెవల్ 1 క్లాస్

- ఆన్ లైన్ ట్రైనింగ్ ఉదా: ServSafe®.
- ప్రతి పిట్చు ఒక వ్యక్తికి లెవల్ 1 తరగతి అవసరం.
 - ఫెసిలిటీ రిస్క్ లెవల్ 3 లేదా 4 అయితే, ఫుడ్ ప్రొటెక్షన్ లో ODH మేనేజర్ సర్టిఫికేట్ ఉన్న వ్యక్తి లేనప్పుడు లెవల్ 1 ఉద్యోగి తప్పనిసరిగా హాజరు కావాలి.

PIC: తనిఖీ సమయంలో ఫెసిలిటీకి బాధ్యత వహించే ఉద్యోగి

3 ఉద్యోగి అస్వస్థత పాలసీ

- అహారాన్ని తయారు చేసే ఉద్యోగులందరూ ఒక కాపీపై సంతకం చేయాలి. అన్ని తనిఖీల వద్ద సంతకాలు తప్పనిసరిగా చూడాలి.
- మీరు అనారోగ్యంతో ఉంటే ఇంటి వద్దనే ఉండండి.

ఆహార ఉద్యోగులు మరియు కండిషనల్ ఉద్యోగులు (ఉద్యోగ ఆఫర్ చేయబడిన సంభావ్య ఉద్యోగి) జాబితా చేసిన పరిస్థితులలో దేనినైనా అనుభవించినప్పుడు (PIC) తెలియజేయాల్సిన బాధ్యతల గురించి వివరించడమే ఈ ఒప్పందం ఉద్దేశ్యం, తద్వారా ఆహారపదార్థ అనారోగ్యం వ్యాప్తి చెందకుండా PIC చర్యలు తీసుకోగలదు. ఇది రిస్క్ లెవల్ 2, 3, 4 ఫెసిలిటీలకు మాత్రమే. రిస్క్ లెవల్ 1కు ఉద్యోగి అస్వస్థత పాలసీ ఉండాల్సిన అవసరం లేదు. ఆహార ఉద్యోగి లేదా కండిషనల్ ఉద్యోగి అనారోగ్య లక్షణాలు లేదా అనారోగ్యం మొదట ప్రారంభమైన తేదీ లేదా లక్షణాలు లేని అనారోగ్య నిర్ధారణ వంటి సమాచారాన్ని నివేదించాలి. (పూర్తి ఒప్పందం కొరకు పేజీ 74 చూడండి)

ఉద్యోగి అరోగ్య పాలసీ: ఆహార పదార్థ కార్యక్రమం

ఆహార ఉద్యోగి లేదా కండిషనల్ ఉద్యోగి రిపోర్టింగ్ ఒప్పందం

ఫ్రాంక్లిన్ పబ్లిక్ హెల్త్

280 ఉస్ట్ బ్రాడ్ స్ట్రీట్
కొలంబస్, ఓహియో 43215-4562
614.525.3160 | myfcp.org

ఏటని PICకు రిపోర్ట్ చేయడానికి నేను అంగీకరిస్తున్నాను:

కింది లక్షణాలలో ఏదైనా, పనిలో ఉన్నప్పుడు లేదా పని వెలుపల, లక్షణాలు మొదట ప్రారంభమైన తేదీతో సహా:

1. విరేచనాలు
2. వాంటి
3. కాన్సిడ్లు (కళ్ళు లేదా దర్శం పసుపు రంగులోకి మారడం)
4. జ్వరంతో గొంతు చెప్పి
5. చేతులు, ముతకట్టు, చేతుల బహిష్కరణ బాగాలు లేదా శరీరంలోని ఇతర బాగాలపై బొబ్బ లేదా తెరిచిన సంక్రామ్యక గాయం వంటి ఏము ఉన్న గాయం (గాయాన్ని డిస్కో జబుల్ గొజాలు లేదా పొడి, చిగురుగా పీట్ అయ్యే బ్యాండ్లతో ద్వారా సురక్షితంకావాలి).

ఒక హెల్త్ కేర్ ప్రొవైడర్ నాకు క్లియర్ జాబితా చేసిన అనారోగ్యంతో దేనినైనా నిర్ధారించినట్లయితే, ఆహార ఉద్యోగికి ఈ అనారోగ్యాలు లేదా పరిస్థితులు ఉన్నట్లు నిర్ధారించబడనప్పుడు PIC ప్రొసెక్యూట్ కౌంటి పబ్లిక్ హెల్త్ కు తెలియజేయాలి:

A) కింది అనారోగ్యాలలో ఏదైనా:

1. కాన్సిల్ బ్రాక్చర్	7. హెంట్రిట్స్ A
2. క్రిప్టోస్పైరిడియం	8. నోరొవైరస్
3. సైక్టోస్పైరా	9. సెల్స్ నెక్టా ఎన్.పి.పి.
4. ఎంటెరోకాక్కుస్ బెల్జీ	10. సెల్స్ నెక్టా లైబ్
5. షిగా టాక్సీన్ ఉత్పత్తి చేసే ఎస్కెరిచియా కోలి (STEC)	11. పిల్స్
6. గియాడియా	12. ఏట్రీయా కలరా
	13. యెల్సినీయా

B) సెల్స్ నెక్టా లైబ్ (యాంటిబయోటిక్ థెరపీ తీసుకోకుండా) కారణంగా గత మూడు నెలల్లో హెల్త్ కేర్ ప్రొవైడర్ ద్వారా నిర్ధారించబడ్డ అనారోగ్యం.

C) 1. నేను ధృవీకరించి వ్యాధి వ్యాప్తికి అనుమానిత కారణం లేదా బహిష్కరణ అయితే;
2. ధృవీకరించిన వ్యాధి ఉన్న నేపథ్యంలో హాజరు కావడం లేదా పనిచేయడం;
3. రోగ నిర్ధారణ చేసిన వ్యక్తితో ఒకే ఇంటిలో నివసించడం లేదా
4. కిందివాటిలో దేనినైనా ధృవీకరించిన వ్యాధి నేపథ్యంలో హాజరయ్యే లేదా పనిచేసే వ్యక్తితో ఒకే ఇంట్లో నివసించడం:

1. చివరి ఎక్స్ పోజర్ యొక్క గత నెలలపై ఎనిమిది గంటల్లో రోగిని చూడడం.
2. షిగా టాక్సీన్ ఉత్పత్తి చేసే ఎస్కెరిచియా కోలి (STEC) చివరి బహిష్కరణ అయిన గత పది రోజుల్లో.
3. షిగెల్లా చివరిసారిగా బహిష్కరణ అయిన చివరి నాలుగు రోజులు.
4. సెల్స్ నెక్టా లైబ్ చివరి బహిష్కరణ అయిన గత పదాలుగు రోజులు.
5. హెంట్రిట్స్ ఎ చివరి బహిష్కరణ అయిన చివరి యాభై రోజులు.

రకు ఏటని ధృవీకరించాలి:

ను ప్రధర్మన లేదా ఇంతకు ముందు జాబితా చేసిన ఏదైనా అనారోగ్యాలతో నిర్ధార చేయబడితే గులు+ లేదా అంతకు++ తొలగించే వరకు ఆహార ఉద్యోగిగా మారకుండా నివేదించబడింది. పరిస్థితి లేదా మునుపటి సర్గాఫ్లో జాబితా చేసిన ఏదైనా అనారోగ్యాలను నివేదించినప్పుడు లేదా అంతకు తొలగించే వరకు అత్యంత సున్నితమైన జనాభాకు సేవలందించే ఒక ఆహార ఉద్యోగిగా మారకుండా నివేదించబడింది. ఏ ముందు జాబితా చేసిన ఏదైనా లక్షణాలను ప్రధర్మన ఆహార ఉద్యోగి విధులను PIC పరిమితం చేసింది.

ఉద్యోగికి ఇంతకు ముందు జాబితా చేసిన పదమూడు అనారోగ్యాలలో దేనినైనా నిర్ధారణ పడితే, PIC వారి విధులను పరిమితం చేయాలి లేదా విధుల నుండి మినహాయించాలి. ఉద్యోగిని హెల్త్ కేర్ ప్రొవైడర్ విడుదల చేస్తే లేదా ప్రొసెక్యూట్ కౌంటి పబ్లిక్ హెల్త్ అనుమతితో అనారోగ్యం కారణంగా మినహాయించు లేదా పరిమితించి PIC తొలగించవచ్చు. ఇంతకు ముందు జాబితా లక్షణాల కారణంగా ఉంటే, లక్షణాలు లేకుండా, లక్షణాలు ఇంతకు ముందు జాబితా చేసిన వాడు అనారోగ్యాలలో ఒకదాని నుండి కాకపోతే PIC ఒక పరిమితించి తొలగించవచ్చు.

నివేయకుండా లేదా ఉద్యోగిగా ఆపరేషన్లోకి ప్రవేశించకుండా నిరోధించడం. బాలు, పాత్రలు, పస్త్రాలు లేదా ర్యాప్ చేయని ఒక్కసారి మాత్రమే ఉపయోగించే పరికరాలలో ఉండడం.

డ్ స్పెక్ట్ కోడ్ కింద నా బాధ్యతలకు సంబంధించిన అవకాశాలను నేను చదివాను (లేదా నాకు ను అర్థం చేసుకున్నాను. ఈ ఒప్పందంలోని నిబంధనలు పాటించడంలో విఫలమైతే నా యజమాని హెల్త్ ద్వారా చర్యకు దారితీయవచ్చు. ఇది నా ఉపాధిని ప్రభావితం చేస్తుంది లేదా నాపై చట్టపరమైన గురుంధన సేను అర్థం చేసుకున్నాను.

సె)

సంబంధించి ఉద్యోగి సంతకం

తేదీ

ఫుడ్ ఉద్యోగి పేరు (ముద్రితం)

పబ్లిక్ హెల్త్ సంతకం లేదా చిహ్నం

తేదీ

మరింత సమాచారం కోసం, దయచేసి www.myfcp.org సందర్శించండి లేదా (614) 525-3160 వద్ద ఆహార భద్రతా కార్యక్రమానికి కాల్ చేయండి.

4 వాంతి లేదా డయేరియా ఘటనకు ప్రతిస్పందించడం

నేపథ్య సమాచారం: ఫుడ్ సర్వీస్ ఆపరేషన్ లేదా రిటైల్ ఫుడ్ ఎస్టాబ్లిష్మెంట్ శారీరక ద్రవాలు బహిర్గత ఘటనను ఎదుర్కొన్నప్పుడు, తక్షణ జాగ్రత్తలు తీసుకోవాలి. సరైన శుభ్రపరిచే ప్రణాళికను అనుసరిస్తే ఆహార పరికరాలు, సిబ్బంది మరియు వినియోగదారులు వాటికి బహిర్గతం అయ్యే ప్రమాదాన్ని తగ్గించవచ్చు. శారీరక ద్రవాలు బహిర్గతం అయిన ఘటన ప్రభావాన్ని తగ్గించడంలో సహాయపడటానికి ఈ క్రింది దశలను మార్గదర్శకంగా ఉపయోగించండి.

- 1. సిబ్బందిని నియమించండి:** మీరు శారీరక ద్రవాల ఘటనను శుభ్రపరచడానికి బాధ్యత వహించే సిబ్బందిని నియమించాలి. సిబ్బంది సభ్యులు ఈ ప్రక్రియల గురించి తెలుసుకోవాలి మరియు వ్యక్తిగత రక్షణ పరికరాలు (PPE) ఎలా ధరించాలి మరియు శారీరక ద్రవానికి గురికావడం ఘటనకు సరైన శుభ్రపరిచే ప్రక్రియ గురించిన పరిజ్ఞానం ఉండాలి.
- 2. క్లీనింగ్ కిట్ సిద్ధం చేయడం:** శారీరక ద్రవాలకు బహిర్గతమైన ఘటనతో వ్యవహరించేటప్పుడు క్లీనింగ్ కిట్ మొదటి ప్రధాన భాగం. కనీసం దిగువ పేర్కొన్న వస్తువులతో కూడిన కిట్ ఉండాలి:
 - i. వ్యక్తిగత సంరక్షణ పరికరం
 1. డిస్పోజబుల్ మెడికల్ గ్లవ్లు
 2. షూ కవరింగ్లు
 3. కంటి సంరక్షణ
 4. ఏప్రాన్/గాస్
 - ii. క్లీనింగ్ సప్లైలు
 1. సీల్ చేయగల ప్లాస్టిక్ బ్యాగ్లు లేదా బయోహాజర్డ్ బ్యాగ్
 2. పేపర్ టవల్స్
 3. స్పూప్
 4. నిర్జలీకరణి
 5. శోషణ పౌడర్ (క్యాట్ లిట్టర్, ఇసుక లేదా వాణిజ్య శోషణ పవర్)

3. ఘటన జరిగిన ప్రదేశం మరియు పరిసర ప్రాంతాలను శుభ్రం చేయండి: శారీరక ద్రవాన్ని తొలగించడానికి మరియు చుట్టుపక్కల ప్రాంతాలను క్రిమిసంహారక చేయడానికి ఈ క్రింది ఆమోదించిన శుభ్రపరిచే విధానాన్ని ఉపయోగించండి.

శుభ్రపరిచే విధానాలు

1. సరిగ్గా అనుసరించినప్పుడు, శుభ్రపరిచే విధానాలు మరింత కలుషితమయ్యే తక్షణ ప్రమాదాన్ని తగ్గించడంలో సహాయపడతాయి.
2. అవసరమైన అన్ని PPT కిట్లు ధరించాలి. ముఖం మరియు చేతుల అన్ని బహిర్గత ప్రాంతాలు సంభావ్య కాలుష్యం నుండి రక్షించబడతాయని నిర్ధారించుకోండి.
3. ద్రవం ఉంటుంది. ద్రవాన్ని కవర్ చేయడానికి డిస్పోజబుల్ టవల్స్ మరియు అజ్బార్నెంట్ పౌడర్ ఉపయోగించండి.

4. కలుషితమైన ప్రాంతం మొత్తాన్ని శానిటైజ్ చేయాలి. ఘటనకు 25 అడుగుల దూరంలో ఉన్న ఉపరితలాలకు కనీసం 5000 ppm బ్లీచ్ ద్రావణాన్ని ఉపయోగించండి. ఇందులో అన్ని కొంటర్లు, తలుపులు, పరికరాలు మరియు పాత్రలు ఉంటాయి. 5000 ppm ద్రావణాన్ని తయారు చేయడానికి, ఒక గ్యాలన్ నీటికి 1-2/3 కప్పుల అన్సెంటెడ్ బ్లీచ్ ఉపయోగించండి.
5. శారీరక ద్రవాన్ని తొలగించండి. అన్ని డిస్పోజబుల్ టవల్స్, అబ్జార్వేంట్ పాడర్ ఆ ప్రాంతం నుండి తొలగించినట్లుగా నిర్ధారించుకోవడానికి స్క్రాప్ మరియు డస్ట్ పాస్ ఉపయోగించండి. మరింత కలుషితం కాకుండా జాగ్రత్త వహించండి. అన్ని వ్యర్థాలను సురక్షితమైన బయోహజార్డ్ లేదా ప్లాస్టిక్ సంచెలో వేయండి.
6. ఆ ప్రాంతాన్ని గోరువెచ్చని సబ్బు నీటితో శుభ్రం చేయాలి. మాప్ హెడ్ ఉపయోగించినట్లయితే, తిరిగి ఉపయోగించడానికి ముందు మాప్ హెడ్ సరిగ్గా శుభ్రం చేసినట్లుగా మరియు శానిటైజ్ చేసినట్లుగా ధృవీకరించుకోండి. ఏదైనా అదనపు డిస్పోజబుల్ టవల్స్, అబ్జార్వేంట్ పాడర్ను బయోహజార్డ్ లేదా ప్లాస్టిక్ సంచెలో వేయండి.
7. ఘటన జరిగిన ప్రదేశానికి 25 అడుగుల దూరంలోపు బహిష్కరణ ప్రాంతాన్ని పారవేయండి.
8. మణికట్టు వద్ద ఉన్న గ్లోజులను తొలగించడం ద్వారా మొదటి జత గ్లోజులను పారవేయండి మరియు తరువాత లోపల ఉన్న గ్లోజులను తొలగించడానికి క్రిందికి లాగండి. కొత్త జత గ్లోజులు ధరించే ముందు కనీసం 25 సెకన్ల పాటు గోరువెచ్చని సబ్బు నీటితో చేతులు కడుక్కోవాలి.
9. ఆ ప్రాంతాన్ని బ్లీచ్ ద్రావణం (5000 ppm) తో కనీసం 5 నిమిషాలు సంతృప్తపరచాలి. విషపూరిత పొగలు ఏర్పడకుండా నిరోధించడానికి ఆ ప్రాంతాన్ని సరిగ్గా గాలి వెలుతురు వచ్చేలా చూసుకోండి.
10. డిస్పోజబుల్ పేపర్ టవల్స్ ఉపయోగించి బ్లీచ్ ద్రావణాన్ని శుభ్రం చేయాలి. అన్ని ఉపరితలాలు శుభ్రంగా ఉన్నాయని మరియు చుట్టుపక్కల ఉపరితలాల నుండి అదనంగా ఉండే బ్లీచ్ ద్రావణాన్ని తొలగించినట్లుగా ధృవీకరించుకోవాలి.
11. తిరిగి కలుషితం కాకుండా తగ్గించడానికి ఒక పద్ధతిలో అన్ని PPEలను తొలగించండి. అన్ని PPE వస్తువులను ప్లాస్టిక్ సంచెలో ఉంచండి. బ్యాగ్ను సీల్ చేయండి. బ్యాగును సురక్షితమైన రీతిలో పారవేయండి.
12. చేతులు శుభ్రంగా కడుక్కోవాలి.

బ్లీచ్ ద్రావణం సాంద్రతలు

బ్లీచ్ ద్రావణం (5.25%)-గృహోపకరణ అన్సెంటెడ్ బ్లీచ్	గాఢత
1:10 (1-2/3 కప్పుల బ్లీచ్కు 1 గ్యాలన్ నీరు)	5000 ppm
1:250 (1 టేబుల్స్పూన్ బ్లీచ్కు 1 గ్యాలన్ నీరు)	200 ppm

నిర్జీకరణ చేసే ప్రాంతాలకు ఉదాహరణ

- కుళాయిలు
- హ్యాండ్ రైయిల్స్
- టేబుల్స్
- కూలర్ హ్యాండిల్స్
- టేబుల్/కౌంటర్ ఉపరితలాలు
- కుర్చీలు
- డోర్నాబ్లు
- పరిసర ప్లొర్ ప్రాంతం
- పాత్రలు
- మరుగుదొడ్లు
- బూత్లు
- ఆహార పరికరం

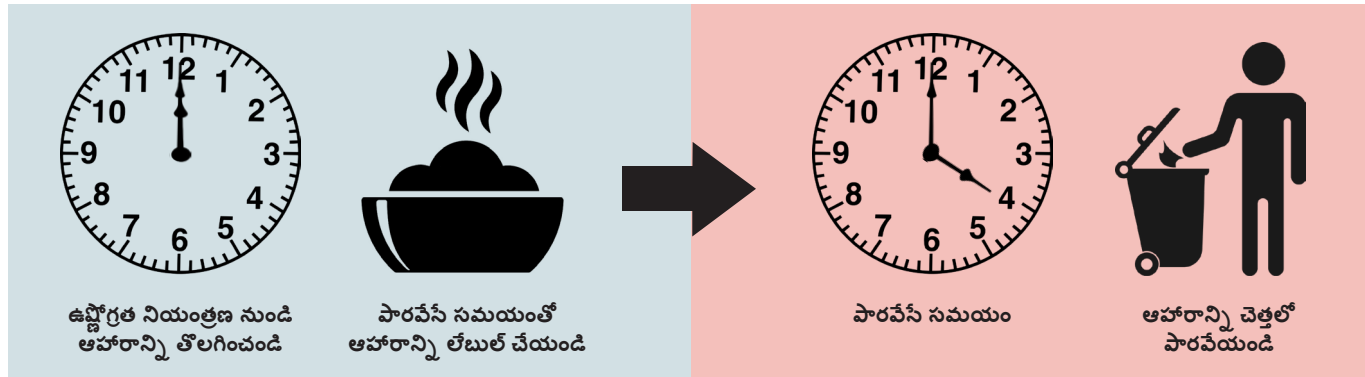
శరీర ద్రవాల కిట్

- శారీరక ద్రవ వ్యర్థాలను శుభ్రపరచడానికి ముందస్తుగా తయారుచేసిన కిట్ను కొనుగోలు చేయవచ్చు.
- మీ కిట్లోని కెమికల్ శానిటైజర్ నోరోవైరస్ను చంపగలుగుతుందని ధృవీకరించుకోండి.



ప్రజారోగ్య నియంత్రణగా సమయం

- మీరు ఆహారాన్ని ఉష్ణోగ్రత నుండి వెలుపల విడిచిపెట్టాలని అనుకున్నప్పుడు ఉపయోగించండి. (41° F లేదా 135° F వద్ద కాదు)
- 4 గంటల తర్వాత ఆహారాన్ని పారవేయాలి.



ఉదాహరణ విధానం

(పూర్తి పాలసీ కొరకు 76వ పేజీ చూడండి)

ఫెసిలిటీ పేరును ఇక్కడ చొప్పించండి

ఆపరేటర్ యొక్క పేరు తేదీ

వద్ద పాక కారణాల వల్ల 41° F మరియు 135° F మధ్య ఉష్ణోగ్రతల వద్ద నిర్దిష్ట పాడైపోయే ఆహార పదార్థాలను (భద్రత కొరకు నియంత్రించే సమయం/ఉష్ణోగ్రత) ప్రదర్శించడం లేదా నిల్వ చేయడం అనే విధానం ఉంది ఫిలితీకరణ నుండి లేదా కనిష్ట వేడి హోల్డింగ్ ఉష్ణోగ్రత కంటే తక్కువగా ప్రదర్శించే లేదా నిల్వ చేసిన ఆహారాలు:

- 41° F మరియు 135° F (టెంపరేచర్ డింజర్ జోన్) మధ్య ప్రదర్శించే లేదా నిల్వ చేసే మీ ఆహారాలను జాబితా చేయండి. ఈ విధానం ముందుగా జాబితా చేసిన నిర్దిష్ట ఆహారాలకు మాత్రమే వర్తిస్తుంది.

గతంలో జాబితా చేసిన ఆహార పదార్థాలను ప్రదర్శించడానికి లేదా నిల్వ చేయడానికి ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణ లేని సమయాన్ని ఉపయోగించవద్దు. కానీ ఈ ఆహారాలు 41° F మరియు 135° F మధ్య ఉష్ణోగ్రతల వద్ద 4 గంటలకు మించి ఉంచబడవు. ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణ లేని సమయాన్ని గరిష్టంగా నాలుగు గంటల వరకు ప్రజారోగ్య నియంత్రణగా ఉపయోగించినప్పుడు ఒహియో ఆహార నియమావళిలోని రూల్ 3717-1-03.4 (I) కు అనుగుణంగా ఈ క్రింది విధానాలు అమలు చేయబడతాయి.

- ఫిలితీకరణ నుండి తీసినప్పుడు ఆహారం ప్రారంభ ఉష్ణోగ్రత 41° F లేదా అంతకంటే తక్కువగా ఉండాలి లేదా హాట్ హోల్డింగ్ నుంచి తొలగించినప్పుడు 135° F లేదా అంతకంటే ఎక్కువ ఉష్ణోగ్రత ఉండాలి.
- ఆహారాన్ని చల్లనివేడి ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణ నుండి తొలగించిన తేదీ మరియు సమయం మరియు పారవేసే సమయం (ఉష్ణోగ్రత నుండి తొలగించిన నాలుగు గంటల నుండి) తో మార్క్ చేయాలి.
- ఆహారాన్ని వండి వడ్డించాలి, ఏదైనా ఉష్ణోగ్రత వద్ద వడ్డించాలి, ఒకవేళ రెడీ టూ ఈట్ అయితే దానిని తొలగించిన సమయం నుండి నాలుగు గంటల్లోపు పారవేయాలి temperature control.
- మార్క్ చేయని కంటైనర్లలో ఉన్న లేదా నాలుగు గంటల కాల పరిమితిని మించి మార్క్ చేయబడ్డ ఏదైనా ఆహారాన్ని పారవేయాలి

ఆహారం ద్వారా సంక్రమించే వ్యాధులను నిరోధించడానికి అవసరమైన సురక్షితమైన ఆహార నిర్వహణ పద్ధతులను వారు అర్థం చేసుకున్నారని ధృవీకరించడానికి ఆహారాన్ని నిర్వహించే ఉద్యోగులందరితో ఈ విధానాలు చర్చించబడతాయి.

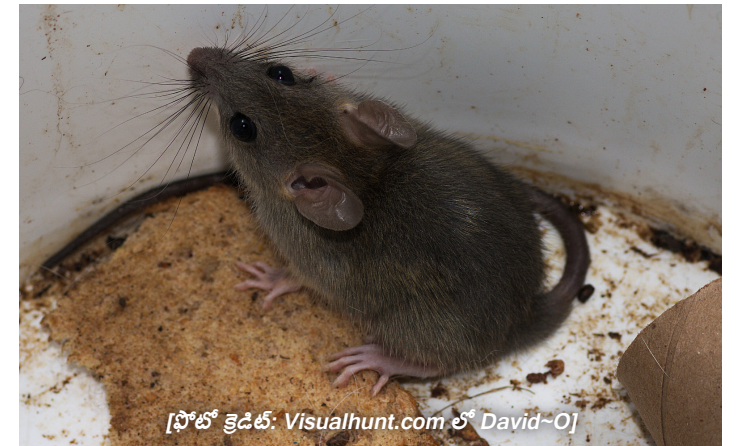
41° F కంటే ఎక్కువ లేదా 135° F కంటే తక్కువ ఉష్ణోగ్రతల వద్ద ప్రదర్శించిన లేదా నిల్వ చేసిన ఏదైనా ఆహారాన్ని నాలుగు గంటలకు మించి అమ్మడం లేదా ఉపయోగించడాన్ని నిరోధించడానికి ఈ విధానాలు కఠినంగా అమలు చేయబడతాయి.

ఈ విధానాలు నిర్దిష్ట కులినరీ కారణాల వల్ల ముందుగానే గుర్తించిన మరియు ఫిలితీకరణకు దూరంగా లేదా కనీస వేడి హోల్డింగ్ ఉష్ణోగ్రత కంటే తక్కువగా ఉంచిన ఆహారాలకు మాత్రమే వర్తిస్తాయి.

వద్ద మేం ఆహార సంక్రమణ అనారోగ్యాన్ని నివారించడంలో సరైన ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణ పోషించే ముఖ్యమైన పాత్రను అర్థం చేసుకున్నాము మరియు మేం విక్రయించే ఆహారాల భద్రతను ధృవీకరించడానికి ఈ విధానాల వాడకాన్ని జాగ్రత్తగా పర్యవేక్షిస్తాం. ఈ పాలసీ ప్రత్యేక నిర్వహణ అవసరం అయ్యే ఎంపిక చేసిన ఆహారాలకు మాత్రమే వర్తిస్తుంది మరియు మేం తయారు చేసే విక్రయించే అన్ని ఆహారాలకు ప్రామాణిక పద్ధతి కాదు.

ఫెసిలిటీ పేరును ఇక్కడ చొప్పించండి

పెస్ట్ కంట్రోల్ (చీడపీడల నియంత్రణ)



చిట్టెలుకలు మరియు బొద్దింకలు వంటి చీడలు ప్రజలకు వ్యాధులను వ్యాప్తి చేస్తాయి. చీడపీడలను నిరోధించడానికి, ఒలికిపోయిన వ్యర్థాలు, ఆహారం మరియు చీడపీడలు నివసించే ప్రదేశాలను తొలగించండి. చీడపీడలను తొలగించడానికి మీరు విధిగా లైసెన్స్డ్ పెస్ట్ కంట్రోల్ కంపెనీని నియమించుకోవాలి. మీ స్వంతంగా వాటిని తొలగించవద్దు

డంప్ స్టర్ ప్రాంతం

- చెత్త ప్రాంతాలు ఆహారం మరియు ఒలికిపోకుండా శుభ్రంగా ఉంచండి.
- గ్రీజ్ డబ్బాలను శుభ్రంగా ఉంచండి.
- గ్రీజ్ డబ్బాలు మురికిగా ఉంచవద్దు, ఎందుకంటే అవి చీడపీడలను ఆకర్షిస్తాయి.
- తలుపులు/కిటికీలు మూసి ఉంచండి. వాటిని తెరిచినట్లయితే, వాటికి స్క్రీన్ ఉండాలి మరియు సీల్స్ లో ఎలాంటి ఖాళీలు ఉండరాదు.



చేతులు కడుక్కోవడం



కార్డ్బోర్డ్స్ను తిరిగి ఉపయోగించవద్దు దీనిలో బ్యాక్టీరియా (క్రిములు) ఉంటుంది, ఇది ప్రజలను అనారోగ్యానికి గురి అయ్యేట్లుగా చేస్తుంది.

అలానే, బొద్దంకలు కార్డ్బోర్డ్లో నివసించడానికి ఇష్టపడతాయి.

చీడపీడలను ఆకర్షించే అనవసరమైన వస్తువులను తొలగించండి.



చేతులు కడుక్కోవడం



1. తడి
2. లాథర్
3. 20 సెకండ్లపాటు రుద్దండి
4. కడగండి
5. ఎండబెట్టండి

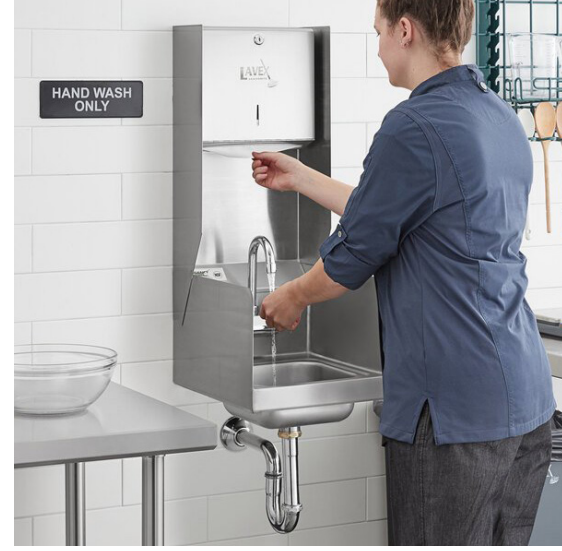
వీటి తరువాత చేతులు కడుక్కోవాలి

- మరుగుదొడ్డిని ఉపయోగించిన తరువాత
- మురికి పాత్రలను కడిగిన తరువాత
- కిచెన్ను విడిచివెళ్లేటప్పుడు మరియు తిరిగి వచ్చేటప్పుడు
- చెత్తను బయటకు తీసిన తరువాత
- రసాయనాలను హ్యాండిల్ చేసిన తరువాత
- పచ్చి మాంసం, పౌల్ట్రీ లేదా సీపుడ్ హ్యాండిల్ చేసిన తరువాత
- తినడం లేదా తాగిన తరువాత
- జుట్టు, ముఖం లేదా శరీరాన్ని తాకిన తరువాత
- డబ్బు హ్యాండిల్ చేసిన తరువాత
- తుమ్ము లేదా దగ్గిన తరువాత

వీటికి ముందు చేతి గ్లవులు వేసుకోవాలి

- గ్లవులు వేసుకోవడానికి ముందు
- ఆహారాన్ని తాకడానికి ముందు
- కొత్త పనిని ప్రారంభించడం ముందు

హ్యాండ్ సింక్ అవసరాలు



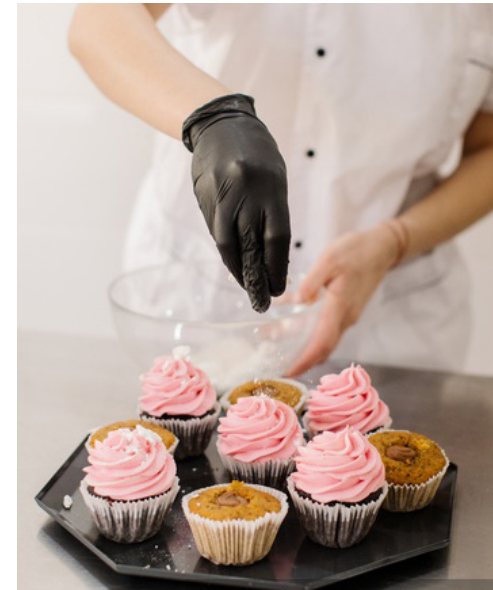
- అన్ని హ్యాండ్ వాషింగ్ సింక్ వద్ద సబ్బు, డిస్పోజబుల్ పేపర్ టవల్స్ మరియు హ్యాండ్ వాషింగ్ మార్క్స్లు ఉండాలి.
- ఈ సింక్లో మాత్రమే చేతులు కడుక్కోవాలి.
- నీరు 100° F వద్ద ఉండాలి.
- త్రి కంపార్ట్ మెంట్ సింక్ వద్ద చేతులు కడుక్కోవద్దు.
- హ్యాండ్ వాషింగ్ సింక్లో పరికరాన్ని నిల్వ చేయవద్దు లేదా కడగవద్దు.

గ్లవుజుల వాడకం



- రెడీ టూ ఈట్ ఆహారాలను హ్యాండిల్ చేయడానికి గ్లవుజులు లేదా ఉపకరణాలను ఉపయోగించండి
- ల్యాటెక్స్ గ్లవుజులు ఉపయోగించవద్దు.
- గ్లవుజులు చీలినా, చిరిగిపోయినా, కలుషితమైనా వాటిని మార్చండి. బాత్రూమ్లో, ధూమపానం, దగ్గడం, తుమ్ములు మరియు పచ్చి మరియు వండిన ఆహారాన్ని తయారు చేసే సమయంలో గ్లోజులు కలుషితం కావచ్చు. కొత్త గ్లోజులు ధరించే ముందు చేతులను శుభ్రంగా కడుక్కోవాలి మరియు ఎండబెట్టాలి.

రెడీ టూ ఈట్ ఫుడ్స్:
ఎలాంటి తయారీ లేకుండా సురక్షితంగా తినగలిగే ఆహారాలు.



జట్టు నియంత్రణ

- ఈ విధానాలు ద్వారా జట్టును ఆహారానికి దూరంగా ఉంచండి



తినడం మరియు తాగడం

- ఉద్యోగులు నిర్ధారిత ప్రాంతాల్లోనే తినాలి మరియు తాగాలి
- వ్యక్తిగత ఆహారాన్ని కస్టమర్ ఆహారం మరియు పరికరాలకు దూరంగా ఉంచాలి



వ్యక్తిగత వస్తువులు

- అన్ని వ్యక్తిగత వస్తువులను ఆహారం మరియు పరికరాలకు దూరంగా ఉంచాలి తాళాలు, ఫోన్లు, దుస్తులు మరియు ఇతర వస్తువులు పని ప్రాంతాన్ని కలుషితం చేయవచ్చు.



ఉద్యోగి పరిశుభ్రత

- అధికంగా తుమ్ములు, దగ్గడం లేదా ముక్కు కారుతున్నప్పుడు పని చేయవద్దు.

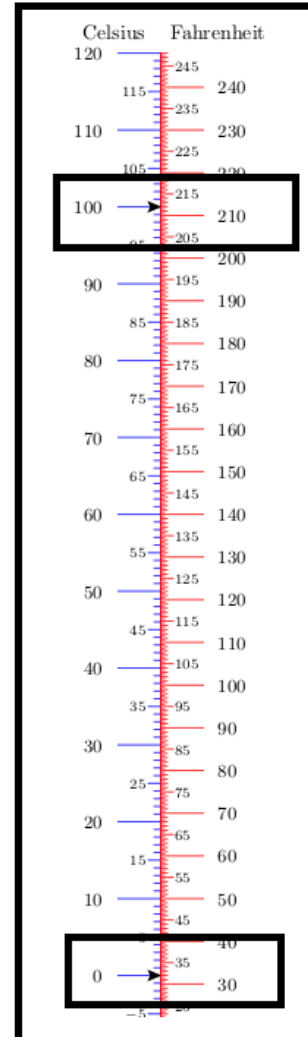


ఉష్ణోగ్రత

మీరు డిగ్రీల సెల్సియస్ ఉపయోగించవచ్చు. హెల్త్ ఇన్స్పెక్టర్లు ఉష్ణోగ్రతను డిగ్రీల ఫారెన్ హీట్ లో ఉపయోగిస్తారు. మీరు సురక్షితమైన ఉష్ణోగ్రతలను డిగ్రీ ఫారెన్ హీట్ స్కేల్‌లో తెలుసుకోవాలి.

డేంజర్ జోన్

- ఆహారాన్ని 41° F నుంచి 135° F మధ్య నిల్వ చేయవద్దు.
- ఈ ఉష్ణోగ్రతల వద్ద బ్యాక్టీరియా వేగంగా పెరుగుతుంది.



సురక్షిత ఆహారం కొరకు టైమ్/ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణ (TCS)

సూక్ష్మక్రిములు ఇతర వాటితో పోలిస్తే కొన్ని రకాలైన ఆహారాల్లో సులభంగా మరియు వేగంగా పెరుగుతాయి. ఈ ఆహారాలను TCS ఆహారాలు అంటారు. ఈ ఆహారాలపై బ్యాక్టీరియా పెరుగుదలను నియంత్రించడానికి సమయం మరియు ఉష్ణోగ్రతను ఉపయోగిస్తారు.

ఉదాహరణలు:



పాలు మరియు పాల ఉత్పత్తులు



షెల్ గుడ్లు (సాల్మోనెల్లా ఎస్పిపిని తొలగించడానికి శుద్ధి చేసినవి మినహా.)



మాంసం: గొడ్డు మాంసం, పంది మాంసం మరియు గొర్రె మాంసం



పౌల్ట్రీ



చేప



షెల్ ఫిష్ మరియు క్రస్టేషియన్లు



కాల్చిన బంగాళాదుంపలు



వండిన బియ్యం, బీన్స్ మరియు కూరగాయలు వంటి హాట్-ట్రీటెడ్ మొక్కల ఆహారం



టోఫు లేదా ఇతర సోయా ప్రోటీన్ - మాంసం ప్రత్యామ్నాయాల్లో టెక్చర్డ్ సోయా ప్రోటీన్ వంటి నేంథటిక్ పదార్థాలు



మొలకెత్తిన గింజలు మరియు మొలకెత్తిన విత్తనాలు



ముక్కలు చేసిన లేదా కట్ చేసిన పుచ్చకాయలు, టమాటాలు మరియు ఆకుకూరలు



శుద్ధి చేయని వెల్లుల్లి మరియు నూనె మిశ్రమాలు

ఆహారం తయారు చేయడం

- తయారు చేయడానికి మీకు సమయం లేని అదనపు ఆహారాలను బయట పెట్టవద్దు మీకు ఏది అవసరమో దానిని మాత్రమే బయటకు తీయండి

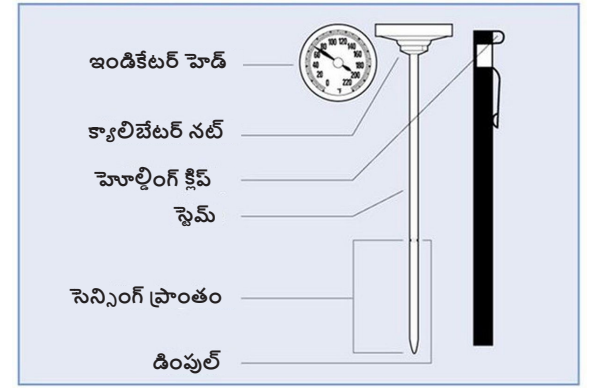


రెడీ టూ ఈట్ ఫుడ్స్

- ఎలాంటి తయారీ లేకుండా సురక్షితంగా తినగలిగే ఆహారాలు.



థర్మోమీటర్



థర్మోమీటర్ కాలిబ్రేషన్

కచ్చితత్వం కోసం థర్మామీటర్‌ను సర్దుబాటు చేయాలి. కాలిబ్రేట్ చేయడం అంటే థర్మామీటర్ సరైన ఉష్ణోగ్రత రీడింగ్‌ను అందిస్తుందని నిర్ధారించుకోవడానికి సర్దుబాటు చేయడం.

ఉష్ణోగ్రత రీడింగులు ఎల్లప్పుడూ ఖచ్చితంగా ఉన్నాయని నిర్ధారించుకోవడానికి ప్రతి వారం థర్మామీటర్‌లను క్యాలిబ్రేట్ చేయాలి.

- ఐస్ మరియు నీరు లేదా మరుగుతున్న నీటిని ఉపయోగించండి.
- చల్లటి మంచు నీటిలో 32° F లేదా మరుగుతున్న నీటిలో 212° F రీడింగ్ చూపించేవిధంగా థర్మామీటర్‌ను సర్దుబాటు చేయండి.
- కచ్చితంగా లేని డిజిటల్ థర్మామీటర్‌లను మార్చండి.

- ఉపయోగించిన తరువాత ప్రతిసారి ప్రోబ్‌ని శుభ్రం చేయండి. డిస్‌స్టేని తేమగా మార్చవద్దు.
- థర్మామీటర్ చల్లని మరియు వేడి ఉష్ణోగ్రతలను కొలవాలి.
- ప్రోబ్‌ను ఆహారం యొక్క మందమైన భాగంలో ఉంచండి.
- సెన్సార్ లేదా డింపుల్‌కు చేరుకునేంత లోతుగా ప్రోబ్‌ను నెట్టండి.

ఆహారాన్ని స్వీకరించడం

- చల్లని TCS* ఆహారాలను వెంటనే రిప్రిజెంటేట్ తరలిం చేలా చూసుకోండి. TCS ఆహార పదార్థాల ఉష్ణోగ్రతను తీసుకోండి.
- చల్లటి TCS ఆహారాలు 41° F లేదా అంతకంటే తక్కువ వద్ద పొదాలి.
- పచ్చి హార్డ్-షెల్ గుడ్లను 45 °F వద్ద పొదవచ్చు.
- పాలను 45° F వద్ద పొదవచ్చు, కానీ 2 గంటల్లో 41° Fకు చల్లబరచాలి.

కోల్డ్ హోల్డింగ్

- 41° ఫారెన్ హీట్ లేదా అంతకంటే తక్కువగా ఉండాలి.
- పచ్చి హార్డ్ షెల్ గుడ్లను 45° F లేదా అంతకంటే తక్కువ వద్ద ఉంచవచ్చు.
- ఆహారాలు చల్లగా ఉండేలా కూలర్లలో థర్మామీటర్ ఉంచండి.



*TCS = సురక్షితమైన ఆహారం కొరకు సమయం/ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణ (పేజీ 20 చూడండి)

ఆహార నిల్వ

- మూత పెట్టని ఆహారాన్ని ఎప్పుడూ కూలర్ లేదా ఫ్రీజర్లో నిల్వ చేయవద్దు.
- కలుపితాన్ని నివారించడానికి ఆహారాన్ని మూతపెట్టిన సురక్షితమైన ఆహార కంటైనర్లో నిల్వ చేయండి.
- ఎన్నడూ ఒక్కసారి ఉపయోగించే బాక్సులో ఆహారాన్ని నిల్వ చేయవద్దు.



పచ్చి మాంసం నిల్వ

- ఈ క్రమంలో పచ్చి ఆహారాన్ని ఎల్లప్పుడూ రెడీ టు ఈట్ ఆహారం క్రింద నిల్వ చేయండి:
 - రెడీ టూ ఈట్ ఫుడ్లు
 - పచ్చి సీఫుడ్
 - పచ్చి హోల్ మీట్లు
 - పచ్చి కీమా మాంసాలు
 - పచ్చి పౌల్ట్రీ

టాప్
బాటమ్

	రెడీ టూ ఈట్ ఫుడ్లు
	పచ్చి చేపలు మరియు గుడ్లు
	పచ్చి స్టీక్స్, రోస్ట్లు & పంది మాంసం
	పచ్చి కీమా మాంసం మరియు లేత మాంసం
	పచ్చి పౌల్ట్రీ

పచ్చి మాంసం సోర్సు

- సురక్షితమైన ట్రైసెన్స్ పొందిన సోర్సు నుండి కొనండి.
- పచ్చి చికెన్ ను కడగరాదు. ఇది బ్యాక్టీరియాను వ్యాప్తి చేస్తుంది.



ఆహార పదార్థాల డిప్రాస్టింగ్

TCS ఆహారాలను కరిగించడం

- ఆహారం 41° F కంటే ఎక్కువ ఉండకూడదు.
- శీతలీకరించిన ఆహారాన్ని కరిగించడానికి కూలర్‌లో 41° F వద్ద ఉంచండి లేదా ఆహారాన్ని సింక్‌లో ప్రవాహ నీటి కింద ఉంచండి.
- వేడి నీటిలో లేదా గది ఉష్ణోగ్రత వద్ద ఆహారాన్ని ఎన్నడూ కరిగించవద్దు.



ఘనీభవించిన ఆక్సిజన్ తగ్గించిన ప్యాకేజింగ్ (ROP) చేపలను కరిగించడం

- చేపలను ఫ్లాస్టిక్ లో చుట్టాలి.
- కూలర్‌లో చేపలను కరిగించండి.
- గాలి లోపలికి వెళ్లడానికి ఫ్లాస్టిక్‌కు ఒక చీలికను చేయాలి.



కడిగే ప్రక్రియ

- కోయడానికి ముందు అన్ని పచ్చి పండ్లు మరియు కూరగాయలను కడగాలి.
- ప్రిపరేషన్ సింక్‌లోని నీటితో కడగాలి.
- మీకు సరైన టెస్ట్ స్ట్రిప్స్ ఉంటే మీరు వెజిటేబుల్ వాష్ ఉపయోగించవచ్చు.



కటింగ్ బోర్డులు

- వాటిని శుభ్రంగా కడగాలి.
- వాటిని లోతుగా కోయవద్దు.
- ప్రతి ఆహార పదార్థాన్ని కోసిన తర్వాత మరియు వేరే ఆహారానికి వెళ్ళే ముందు కడగాలి.
- తాజా ఉత్పత్తుల కోసం ఒక కటింగ్ బోర్డును మరియు పచ్చి మాంసం, పౌల్ట్రీ మరియు సీఫుడ్ కోసం ప్రత్యేక బోర్డును ఉపయోగించండి.



వంట చేసేటప్పుడు ఉష్ణోగ్రతలు

“ఇంకా అయిపోలేదా?”

చూసి చెప్పలేం.
నిర్ధారించుకోవడానికి ఫుడ్ థర్మామీటర్ ఉపయోగించండి.

USDA -సిఫార్సు చేసిన సురక్షిత కనీస అంతర్గత ఉష్ణోగ్రతలు



145° F

మొత్తం

గొడ్డు మాంసం, పంది మాంసం,
వీల్, లాంబ్, స్టీక్స్, రోస్ట్లు
మరియు చాప్లు



145° F

గుడ్డు వంటకాలు



145° F

చేప
పెల్లెఫిష్



165° F

మొత్తం, ముక్కలు & కీమా
టర్కీ, చికెన్, డక్



155° F

కీమా

గొడ్డు మాంసం, పంది మాంసం,
వీల్, గొర్రె మాంసం కీమా



మిగిలిపోయిన వాటిని తిరిగి వేడి చేయడం

- 165° F వరకు వేడి చేయండి
- వంటకాన్ని కలిపేలా చూసుకోండి ఏకరీతిగా మంటను పెట్టండి
- కుకింగ్ పరికరాన్ని ఉపయోగించండి
- స్టిమ్ టేబుల్ ఉపయోగించి మళ్ళీ వేడి చేయవద్దు.
- స్టిమ్ టేబుల్ మీద ఉంచే ముందు ఆహారం 135° F లేదా అంతకంటే ఎక్కువ ఉష్ణోగ్రత ఉండాలి.

హాట్ హోల్డింగ్



- ఆహారాన్ని 135°F లేదా అంతకంటే ఎక్కువ ఉష్ణోగ్రత వద్ద ఉంచాలి.

ఆహారాలను చల్లబరచడం



- 2 గంటల్లో 135° F నుండి 70° F



- తరువాత 4 గంటల్లో 70° F నుండి 41° F

కూలింగ్ విధానాలు

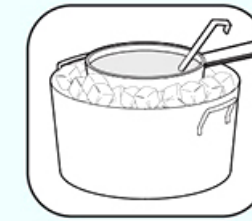


[ఫోటో క్రెడిట్: నేషనల్ ఫుడ్ సర్వీస్ మేనేజ్మెంట్ ఇనిస్టిట్యూట్: మిసిసిపీ విశ్వవిద్యాలయం]

- ప్రతి గంటకు ఉత్పత్తిని కలపండి.
- మెటల్ కంటైనర్లు ఉత్తమమైనవి.
- పలుచగా ఉండే ప్యాన్లను వాడాలి.
- కంటైనర్లను సగానికి నింపండి.
- చల్లారే సమయంలో మూతలు తీసివేయాలి.



ఐస్ వాండ్
ఉపయోగించండి.



ఐస్ బాత్
ఉపయోగించండి.



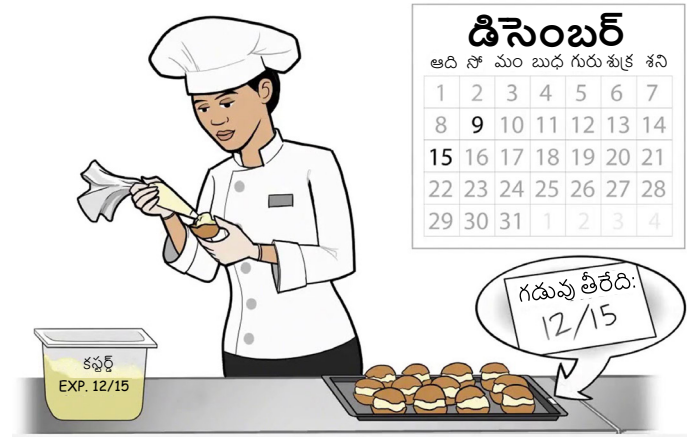
బ్లాస్ట్ చిల్లర్ లేదా
వాక్-ఇన్ కూలర్
ఉపయోగించండి.

- కోల్డ్ లైన్ ఉపయోగించి ఎప్పుడూ చల్లబరచవద్దు.
- ప్రిపరేషన్ టేబుల్ మీద ఉంచడానికి ముందు ఆహారం 41° F లేదా అంతకంటే తక్కువగా ఉండాలి.

తేదీ మార్కింగ్



- ఎల్లప్పుడూ TCS ఆహారాలను 7 రోజులకు పారవేసే తేదీతో మార్క్ చేయండి.
- ఎప్పుడు పారవేయాలనేది తెలుసుకోవడానికి ఆహార కంటైనర్పై ఒక స్టిక్కర్ అతికించండి.
- కస్టర్డ్ను 12/9 నాడు తయారు చేసినట్లయితే, దానిని 7 రోజుల పారవేసే తేదీని అనుసరించి 12/15 నాడు పారవేయాలి. 12/12 నాడు డెజర్ట్ కోసం కస్టర్డ్ ఉపయోగిస్తే, ప్రజలు అనారోగ్యానికి గురికాకుండా ఉండటానికి మీరు ఆహారంలోని పాత పదార్థాన్ని తొలగించాలి కాబట్టి 12/15 నాడు డెజర్ట్ను పారవేయాలి.



ప్యాకేజ్డ్ ఫుడ్ లేబుల్స్



చాక్లెట్ చిప్ కుకీలు

PickYourOwn.org కుకీల కంపెనీ,
456 ఎల్మ్ సెయింట్ జెఫర్సన్ సీటీ, MO 6510

కావల్సిన పదార్థాలు: ఎన్రిచ్డ్ ఫ్లోర్ (గోధుమ పిండి, నియాసిన్, ఇనుము, థయామిన్, మోనోనైట్రేట్, రిబోఫ్లేవిన్, ఫోలిక్ యాసిడ్), వెన్న (పాలు, ఉప్పు), చాక్లెట్ చిప్స్ (చక్కెర, చాక్లెట్ మధ్యం, కోకో వెన్న, బటర్ఫై(పాలు), సోయా, లెసిథిన్ (ఎమల్సిఫైయర్ వలే), చక్కెర, గుడ్లు, ఉప్పు, సహజ వెనీలా సారం, బేకింగ్ సోడా.

స్థూల బరువు. 3.5౭౯ (89గ్రా)
గోధుమలు, గుడ్లు, పాలు, సోయాలు ఉన్నాయి

- ఆహారం సాధారణ పేరు
- ఫెసిలిటీ చిరునామా మరియు పేరు
- ప్రాబల్యం ప్రకారం పదార్థాల జాబితా (అత్యంత గొప్ప నుంచి తక్కువది)
- అలర్జీ కారకాలు
- నికర బరువు

పనిచేసే కంటైనర్లను లేబులింగ్ చేయడం

- సాధారణ పేర్లతో ఆహార కంటైనర్లను లేబుల్ చేయండి.
- స్టిక్కర్లు, ట్యాగ్లు లేదా మార్కర్లను ఉపయోగించవచ్చు.



అలర్జి కారకాలు



సాధారణ ఆహార అలర్జి కారకాలు

- పాలు
- గోధుమ
- సోయాబీన్స్
- గుడ్లు
- వేరుశనగ
- చేపలు (బాస్, ఫ్లాండర్ లేదా కాడ్ వంటివి)
- చెట్టు గింజలు (బాదం, పెకాన్లు లేదా వాల్నట్లు వంటివి)

వినియోగదారుల సలహా

- మీరు పచ్చి లేదా తక్కువగా ఉడికించిన ఆహారాన్ని సర్వ్ చేస్తే మీ మెనూలో ఈ వినియోగదారు సలహా ఉండాలి. సలహా ఇలా ఉండాలి: “పచ్చి లేదా తక్కువగా ఉడికించిన మాంసాలు, పొల్ట్రీ, సీఫుడ్, షెల్ఫిష్ లేదా గుడ్లు తినడం వల్ల మీ ఆహారపదార్థాల ద్వారా వచ్చే అనారోగ్య ప్రమాదం పెరుగుతుంది.”

వినియోగదారుల సలహా

ప్రత్యేకించి మీకు కొన్ని వైద్య పరిస్థితులు ఉంటే, పచ్చి లేదా తక్కువగా వండిన మాంసాలు, పొల్ట్రీ, సీఫుడ్, షెల్ఫిష్ లేదా గుడ్లు తినడం వల్ల ఆహారం ద్వారా అనారోగ్యం వచ్చే ప్రమాదం పెరుగుతుంది,

సురక్షితంగా హ్యాండిల్ చేయడానికి సూచనలు

- ప్యాకేజ్ చేసిన పచ్చి మాంసం మరియు పొల్ట్రీకి ఈ సూచనలు అవసరం.

సురక్షితంగా హ్యాండిల్ చేయడానికి సూచనలు

ఈ ఉత్పత్తి తనిఖీ చేసి, అమోదించిన మాంసం మరియు/లేదా పొల్ట్రీ నుండి తయారు చేయబడింది. కొన్ని ఆహార ఉత్పత్తులలో బ్యాక్టీరియా ఉండవచ్చు. ఉత్పత్తిని తప్పకుండా ఉపయోగిస్తే లేదా సరిగా వండకపోతే అనారోగ్యానికి కారణం అవుతుంది. మీ రక్షణ కోసం, ఈ సురక్షితమైన నిర్వహణ సూచనలను అనుసరించండి.



ఫ్రిజ్లో ఉంచండి లేదా శీతలీకరించండి. రిఫ్రెజిరేటర్ లేదా మైక్రోవేవ్లో కరిగించండి.



పచ్చి మాంసం మరియు పొల్ట్రీని ఇతర ఆహారాల నుండి వేరుగా ఉంచండి. పచ్చి మాంసం లేదా పొల్ట్రీని తాకిన తర్వాత పనిచేసే ఉపరితలాలను (కటింగ్ బోర్డులతో సహా), పాత్రలు మరియు చేతులను కడగాలి.



బాగా ఉడికించాలి.



వేడి ఆహారాలను వేడినేగా ఉంచండి. మిగిలిపోయిన వాటిని వెంటనే శీతలీకరించండి లేదా పారవేయండి.

సాధారణ ఆహార అలర్జి లక్షణాలు



దురదగా ఉండే దద్దుర్లు



వాంతి



వికారం లేదా కడుపు నొప్పి



శ్వాస తీసుకోవడంలో ఇబ్బంది/శ్వాస ఆడకపోవడం



విరేచనాలు



వాపు

తీవ్రమైన సందర్భాల్లో, అలర్జి ప్రతిచర్యలు మరణానికి కారణం కావచ్చు.

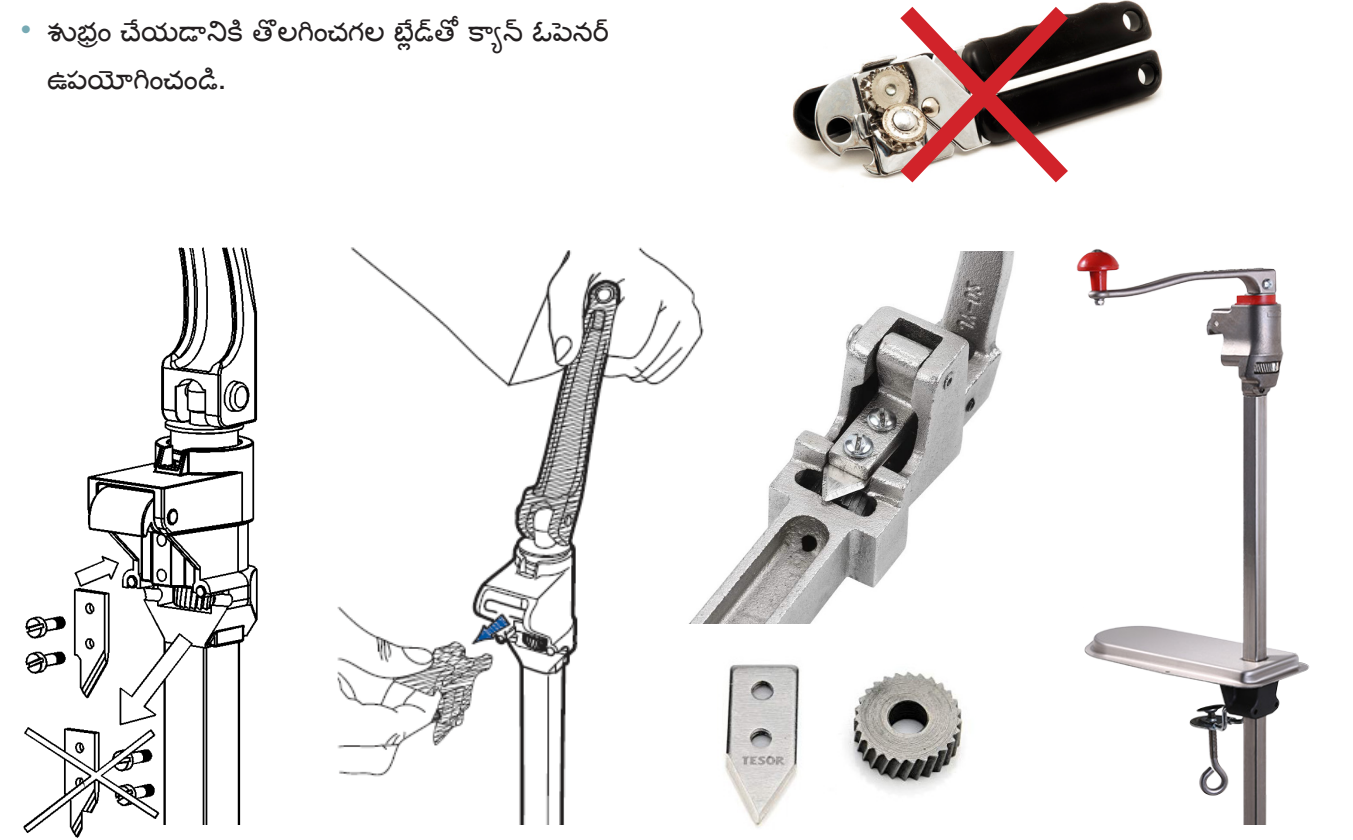
ఇంటిలో తయారుచేసిన ఆహారం



- ఇంటి వద్ద తయారు చేసిన ఆహారాన్ని అమ్మలేరు.
- లైసెన్స్ పొందిన ఫెసిలిటీలోనే ఆహారం తయారు చేయాలి.

కేస్ ఓపెనర్

- శుభ్రం చేయడానికి తొలగించగల బ్లేడ్తో క్యాస్ ఓపెనర్ ఉపయోగించండి.



డెంటెడ్ క్యాన్లు

- ఉబ్బిన, తుప్పుపట్టిన లేదా పగిలిన క్యాన్లను ఉపయోగించవద్దు.



పరికరం



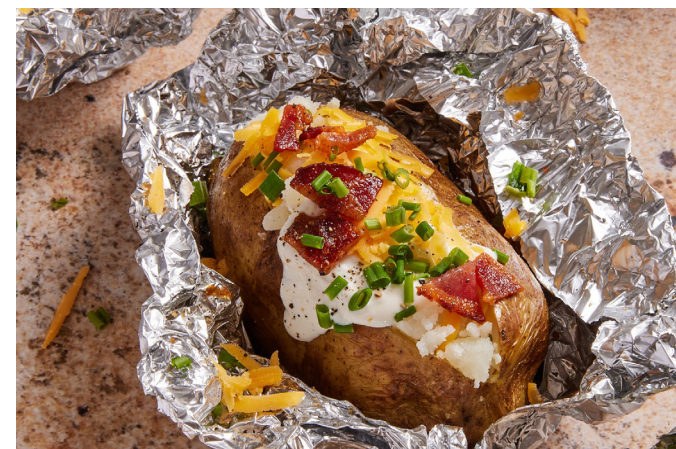
- కమర్షియల్ గా ఉండాలి.
- ఇంట్లో ఉపయోగించే పరికరాలు లేవు.

పరికరం మరియు పాత్రల శుభ్రత

- పరికరాన్ని శుభ్రం చేయాల్సి ఉంటుంది.
- మీరు పరికరం నుంచి అవశేషాలను పొందలేకపోతే, దానిని మార్పాల్సి ఉంటుంది.
- పెల్వింగ్ పై టీన్ ఫాయిల్ లేదా కార్డ్ బోర్డ్ ఉపయోగించవద్దు.
- శుభ్రపరచడానికి కత్తెర తప్పనిసరిగా విడిగా ఉండాలి.



ఒక్కసారి మాత్రమే ఉపయోగించే వస్తువులు



- పాత్రలు మరియు బల్క్ ఫుడ్ కంటైనర్లను ఒక్కసారి ఉపయోగించి, పారవేసేలా తయారు చేస్తారు
- ఉదాహరణలు: వ్యాక్స్ పేపర్, బుచర్ పేపర్, ప్లాస్టిక్ ర్యాప్, అల్యూమినియం ఆహార కంటైనర్లు, జాడీలు, ప్లాస్టిక్ టబ్లెట్లు, బ్రెడ్ ర్యాపర్లు, ఊరగాయ బ్యాగెట్స్, కెచప్ బాటిల్స్ మరియు నంబర్ 10 క్యాన్లు

ప్రోరేజీ



పొడి నిల్వ

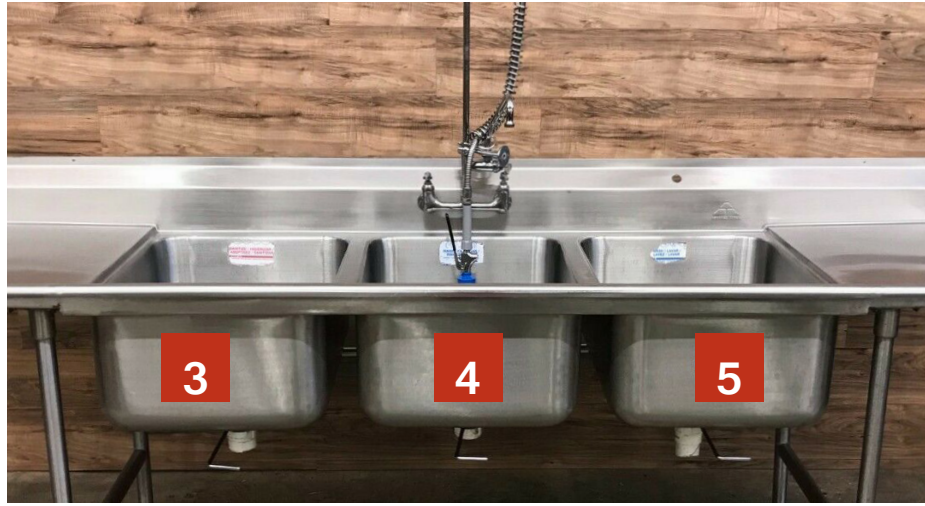
- ఒక్కసారి మాత్రమే ఉపయోగించే వస్తువులు, పరికరాలు మరియు ఆహారాన్ని నేల నుండి 6 అంగుళాలు (15 సెం.మీ) ఎత్తులో ఉంచండి.
- వస్తువులు బాక్సులో ఉన్నప్పటికీ ఇలా చేయండి.

పరికరాలను నిల్వ చేయడం

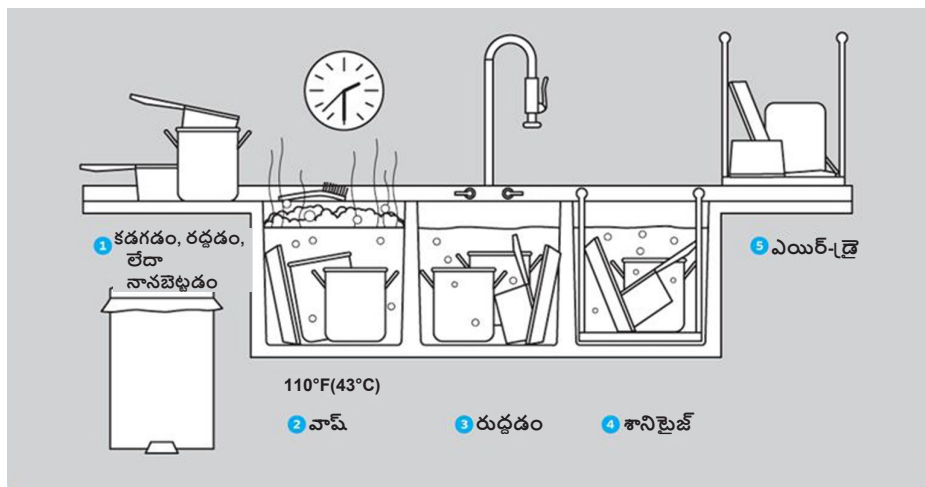
- ఖాతాదారులు అస్వస్థతకు గురికాకుండా నిరోధించడానికి పరిశుభ్రమైన ప్రాంతంలో నిల్వ చేయండి.
- కత్తులు లేదా టాంగ్లు వంటి పాత్రలను ప్రతి 4 గంటలకు ఒక్కసారి స్ప్రేడ్ ఆఫ్ చేయాలి లేదా శుభ్రం చేయాలి మరియు శానిటైజ్ చేయాలి.
- పాత్రలను బకెట్ నీటిలో నిల్వ చేయవద్దు.



శ్రీ కంపార్ట్మెంట్ సింక్ క్లీనింగ్ సెటప్

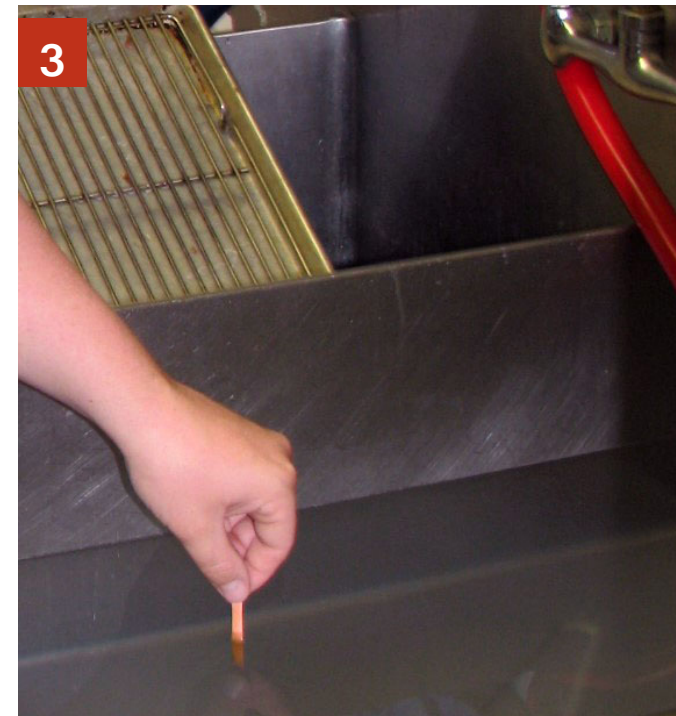


1. మీ చేతులను శుభ్రం చేసుకోండి
2. ప్రతి కంపార్ట్మెంట్ ను శుభ్రం చేసి శానిటైజ్ చేయాలి.
3. ఎడమ కంపార్ట్మెంట్ ని వేడి నీరు మరియు సబ్బుతో నింపాలి.
4. మధ్య కంపార్ట్మెంట్ ను వేడి నీటితో నింపండి.
5. కుడి కంపార్ట్మెంట్ లో గోరువెచ్చని నీరు మరియు క్వార్టర్స్ అమ్మోనియం లేదా క్లోరిన్ శానిటైజర్ వంటి శానిటైజర్ ని నింపండి.



క్లోరిన్ శానిటైజర్

1. పదార్థాల్లో నోడియం హైక్లోరైట్ ను చేర్చాలి సెంటిడ్ బ్లీచ్ ను ఉపయోగించవద్దు
2. ఒక గ్యాలన్ నీటికి 5% చొప్పున ఒక టీస్పూన్ క్లోరిన్/బ్లీచ్ వేసి కలపండి.
3. టెస్ట్ స్ట్రీప్ ను రెండు అంగుళాలను కత్తిరించండి. టెస్ట్ స్ట్రీప్ ను శానిటైజర్ లో ఒక సెకను పాటు ముంచండి.
4. టెస్ట్ స్ట్రీప్ ను కలర్ ఛార్ట్ తో పోల్చండి.
5. 50 ppm లేదా అంతకంటే ఎక్కువ ఉండాలి.



టెస్ట్ స్ట్రీప్ లకు గడువు తేదీలు ఉంటాయి. గడువు ముగిసినప్పుడు మార్చండి.

టెస్ట్ స్ట్రీప్ లను పొడిగా ఉంచండి. అవి తడిసిపోతే వాటిని పారవేయండి



క్వాటర్నరీ అమ్మోనియం శానిటైజర్



- క్వాటర్నరీ అమ్మోనియంను పదార్థాలలో జాబితా చేయాలి.
 - టాబ్లెట్ రూపాన్ని ఉపయోగిస్తుంటే, టాబ్లెట్ ను నీటిలో వేయండి. టాబ్లెట్ కరిగిపోతుంది.
 - లిక్విడ్ క్వాటర్నరీ అమ్మోనియం శానిటైజర్ ఉపయోగిస్తుంటే, సరైన నీరు మరియు క్వాటర్నరీ నిష్పత్తి కొరకు సూచనలను అనుసరించండి.
- నురుగు మాయం అయ్యే వరకు వేచి ఉండండి.
- సుమారు రెండు అంగుళాల టెస్ట్ స్ట్రీప్ ను చింపండి. టెస్ట్ స్ట్రీప్ ను శానిటైజర్ నీటిలో ముంచి 10 సెకండ్ల పాటు ఉంచండి. (టెస్ట్ స్ట్రీప్ లపై సూచనలను అనుసరించండి. కొన్నింటికి 10 సెకండ్ల కంటే ఎక్కువ సమయం అవసరం కావచ్చు.)
- టెస్ట్ స్ట్రీప్ ను కలర్ ఛార్జ్ తో పోల్చండి.
- మీ శానిటైజర్ 200-400 ppm లేదా 150-400 ppm లోపు ఉన్నదా అని తనిఖీ చేయండి.
- శానిటైజర్ పంప్ నుండి వచ్చి, రేంజ్ లో టెస్ట్ చేయకపోయినట్లయితే, మీ కెమికల్ సంస్థను సంప్రదించండి.



క్లీనింగ్ పరికరం



పాత్రలు కడగడానికి ఎల్లప్పుడూ గ్రీజ్ ట్రాప్ తో కూడిన త్రీ కంపార్ట్ మెంట్ సింక్ ను ఉపయోగించండి.

- స్క్రాప్ లేదా ప్రి-వాష్ చేయండి.
- మొదటి సింక్ లో పాత్రలను కడగాలి. స్పాంజ్ లు వాడకూడదు. వాష్ క్లాత్ లేదా స్క్రబ్ బ్రష్ ఉపయోగించండి.
- మధ్య సింక్ లో పాత్రలను కడగాలి. ఎక్స్ ప్లెయింట్ నుంచి అన్ని సబ్బులను తప్పనిసరిగా తొలగించాలి. అవసరాన్ని బట్టి నీటిని రీఫిల్ చేయండి.
- మూడవ సింక్ లో పాత్రలను శానిటైజ్ చేయండి. కనీసం 1 నిమిషం పాటు పాత్రలను శానిటైజర్ ద్రావణంలో పూర్తిగా ముంచాలి.
- పక్కనే ఉన్న డ్రైయింగ్ బోర్డుపై శానిటైజ్ చేసిన పాత్రలు అన్నింటినీ గాలిలో ఆరబెట్టాలి. **పాత్రలను గుడ్డతో తుడవవద్దు!**

మురికి పాత్రలను హ్యాండ్ ల్ చేసిన తర్వాత మరియు శుభ్రమైన వాటిని హ్యాండ్ ల్ చేయడానికి ముందు మీ చేతులను కడుక్కోండి.



మాన్యువల్ గా డిస్కీలింగ్ డిష్ వాషర్



మీ డిష్ వాషర్ ను నెలకు ఒకసారి డిస్కీల్ చేయండి. మీ డిష్ వాషర్ కు డిస్కీల్ సైకిల్ లేకపోతే దీనిని మాన్యువల్ గా చేయవచ్చు. స్కీల్ అనేది మీ నీటిలో ఖనిజాల నిర్మాణం వల్ల ఏర్పడే తెల్లని పొర లేదా నిర్మాణం.

1. నీటిని డ్రైయిన్ చేయండి.
2. సబ్బు (డిటర్జెంట్) నుండి పంప్ ను తొలగించండి మరియు ట్యూబ్ లోని సబ్బును పంప్ చేయడానికి అవసరమైనన్నిసార్లు యంత్రాన్ని నడపండి.
3. సరైన పరిమాణంలో డిస్కీల్ కెమికల్ కలపండి.
4. సైకిల్ ప్రారంభించడానికి డోర్ ను మూసివేయండి. దీన్ని 30 సెకండ్ల పాటు రన్ చేయండి మరియు తరువాత డోర్ తెరవండి.
5. 15-20 నిమిషాలు అలాగే ఉంచాలి.
6. సైకిల్ పూర్తి చేయడానికి డోర్ ను మూసివేయండి.
7. సబ్బు (డిటర్జెంట్) ట్యూబ్ ను తిరిగి అమర్చండి.
8. పాత్రలను శుభ్రం చేయడానికి సబ్బు (డిటర్జెంట్) మెషిన్ లోనికి ప్రవేశిస్తుందని ధృవీకరించడానికి ప్రైమ్ చేయండి.
9. ఏదైనా పాత్రలను కడగడానికి ముందు రెండుసార్లు డ్రైయిన్ చేసి తిరిగి నింపండి.

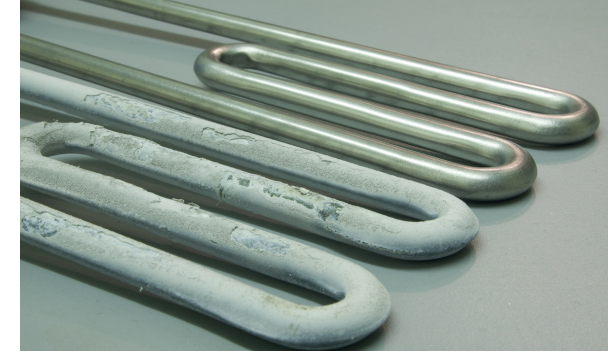
ఆటోమేటిక్ డిస్కీల్ సైకిల్



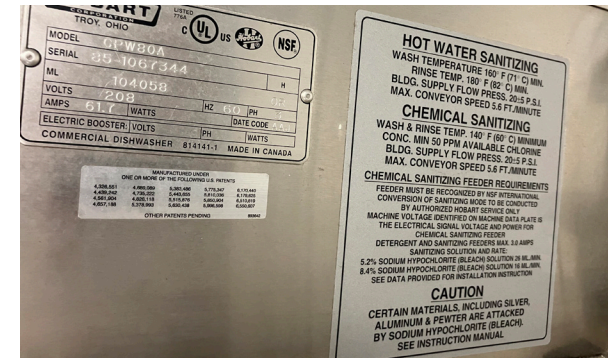
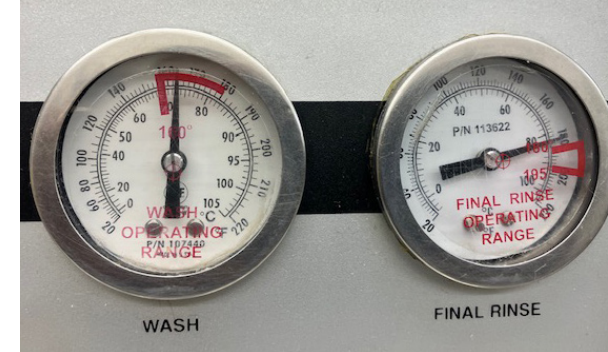
[ఫోటో క్రెడిట్: acsmt.com]

1. నీటిని డ్రైయిన్ చేయండి.
2. డిస్కీల్ సైకిల్ ఎంచుకోండి.
3. ప్రారంభించడానికి తలుపు మూసివేయండి. ప్రతి లేబుల్ కు డిస్కీల్ కెమికల్స్ జోడించమని కోరినప్పుడు తలుపు తెరవండి.
4. పాత్రలను శుభ్రం చేయడానికి ఉపయోగించే ముందు రెండుసార్లు డ్రైయిన్ చేసి, రీఫిల్ చేయండి.

డిష్ వాషర్



- మెషిన్ పై వాష్ మరియు కడిగే దశల కొరకు అవసరమైన ఉష్ణోగ్రతలను పేర్కొనే డేటా ప్లేట్ ఉండాలి.
- థర్మామీటర్లు మరియు ప్రెజర్ గేజీలు సక్రమంగా పనిచేస్తున్నాయని ధృవీకరించుకోండి.
- అవసరమైన విధంగా మెషిన్ లోపలి భాగాన్ని శుభ్రం చేయండి.
- పాత్రలను ఇంకా ముందుగానే కడగాల్సి ఉంటుంది.



లో హీట్ కెమికల్ డిష్ వాషర్

- సాధారణంగా వాడే రసాయనిక శానిటైజర్ క్లోరిన్.
- సబ్బు (డిటర్జెంట్), వాష్ ఎయిడ్ మరియు శానిటైజర్ డిష్ వాషర్లోకి పంప్ చేయాల్సి ఉంటుంది.
- శానిటైజర్కు మ్యాచ్ అయ్యేందుకు శానిటైజర్ టెస్ట్ స్ట్రీప్లను సైట్లో ఉంచండి. శానిటైజర్ను పరీక్షించడానికి, మెషిన్లో కొన్ని పాత్రలు ఉంచండి మరియు డిష్ వాషర్ తన సైకిల్ను రన్ అయిన తరువాత తడి పాత్రలపై టెస్ట్ స్ట్రీప్స్ ఉంచండి. శానిటైజర్ సరైన రేంజ్లో లేనట్లయితే, శానిటైజర్ కంటైనర్ ఖాళీగా ఉన్నదా, లేదా అని తనిఖీ చేయండి. ఇంకా అందులో శానిటైజర్ ఉంటే కెమికల్ కంపెనీని సంప్రదించాలి.



శానిటైజర్ లేదా సబ్బు (డిటర్జెంట్) ఎలా ఉపయోగించాలి

మీరు ఖాళీ రసాయన కంటైనర్ను రీఫిల్ చేస్తే, మీరు శానిటైజర్ లేదా సబ్బు (డిటర్జెంట్) కొత్త కంటైనర్ను ఫైమ్ చేయాల్సి ఉంటుంది.

- ట్యూబ్ ఖాళీగా ఉంటే, డిష్ వాషర్లోకి సబ్బు ప్రవేశించదు.
- డిష్ వాషర్ రన్ చేయండి లేదా ఫైమ్ బటన్ పట్టుకోండి.
- డిటర్జెంట్ ఎయిర్ బబుల్తో ట్యూబ్ కిందకు వెళ్లడాన్ని మీరు చూసిన తర్వాత ఆపండి.

అధిక ఉష్ణోగ్రత డిష్ వాషర్

అధిక ఉష్ణోగ్రత డిష్ వాషర్లు శానిటైజ్ చేయడానికి రసాయనాలకు బదులుగా వేడి నీటిని ఉపయోగిస్తాయి.

- రసాయనాలకు బదులుగా శానిటైజ్ చేయడానికి వేడి నీటిని ఉపయోగిస్తుంది.
- ప్రతిరోజూ ఉష్ణోగ్రతను పరీక్షించడానికి మీకు ఉష్ణోగ్రత స్టిక్స్ లేదా గరిష్ట ఉష్ణోగ్రత థర్మామీటర్ అవసరం.
- ఒక పాత్రపై స్టిక్కు వేసి డిష్ వాషర్ గుండా రన్ చేయండి.
- ఇది సరైన ఉష్ణోగ్రతకు చేరుకుంటే రంగులు మారుతుంది.



గరిష్ట ఉష్ణోగ్రత థర్మామీటర్

- థర్మామీటర్ను డిష్ వాషర్లో ఉంచండి మరియు ఉష్ణోగ్రతను పరీక్షించడానికి ఒక సైకిల్ రన్ చేయండి.
- డిష్ వాషర్ 160° F లేదా అంతకంటే ఎక్కువ ఉండాలి.



తుడిచే బట్టలు

- ఉపయోగించనప్పుడు వైపింగ్ క్లాత్లను శానిటైజర్ బకెట్లో భద్రపరచాలి.
- మీరు సింక్లో పాత్రలు కడగడానికి చేసినట్లుగానే శానిటైజర్ ద్రావణాన్ని తయారు చేయండి.
- బకెట్లను నేలకు దూరంగా ఉంచాలి.

ఐస్ చ్యూట్ మరియు ఐస్ మేకర్లు

- ఐస్ మేకర్లయొక్క చుట్టలో లేదా ఐస్ మేకర్లు మరియు వాటి బిన్ల లోపలి భాగంలో మూర్తీ ఏర్పడకుండా నిరోధించడానికి ఐస్ మేకర్లను తరచుగా శుభ్రపరచాలి (తయారీదారు సూచనల ప్రకారం).



మాంసం కోసే రంపం శుభ్రం చేయడం

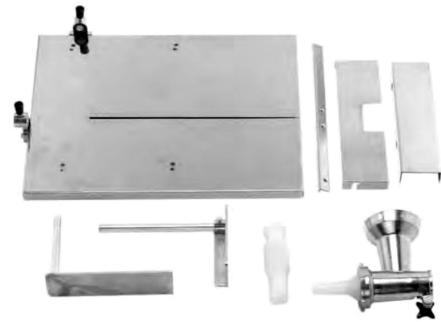
మాంసాన్ని ఉపయోగించే ముందు మరియు తరువాత శుభ్రం చేయండి.



1. క్లీనింగ్ ప్రారంభించడానికి, మెషిన్ని అన్ ప్లగ్ చేయండి.

2. కింది వాటిని తొలగించండి

- | | |
|-------------------------|--|
| a. అప్పర్ కవర్ | g. పుల్లీ వైపర్ మరియు బ్లేడ్ స్క్రాపర్లు |
| b. లోయర్ కవర్ | h. లోయర్ బ్లేడ్ గైడ్ |
| c. స్క్రాప్ బిన్ | i. సా బ్లేడ్ |
| d. టేబుల్ ఎడమ/కుడి చేయి | j. అప్పర్ గైడ్ మరియు బ్లేడ్ అసెంబ్లీ |
| e. స్క్రాప్ ట్రే | k. ఎగువ మరియు దిగువ పుల్లీలు |
| f. కాలమ్ గార్డ్ | |



3. తొలగించిన భాగాలను 3 కంహార్ట్ మెంట్ సింక్ ద్వారా శుభ్రం చేయాలి.

4. బేస్ యూనిట్ ను కడగండి, రుద్దదాని మరియు శానిటైజ్ చేయండి.

5. మేరు ఒక గోట్ బానన్ ఉపయోగించవచ్చు. ఎయిర్ డ్రై

6. తిరిగి అసెంబుల్ చేయండి

[ఫోటో క్రెడిట్: హార్లీ వరల్డ్]

ప్లంబింగ్



- పుడ్ ప్రిపరేషన్ సింక్లో ఎయిర్ గ్యాప్ ఉండాలి.

కెమికల్ స్ప్రే బాటిల్స్



- స్ప్రే బాటిల్ వెలుపల రసాయనం పేరు రాయండి.
- రసాయనాలు వాటిపై పడకుండా ఉండటానికి ఆహారం మరియు పాత్రల క్రింద బాటిల్స్ను స్ప్రే చేయండి.

హాట్ వాటర్ ట్యాంక్ కెపాసిటీ

- వేడినీటి ట్యాంకులో ప్రతిరోజూ పాత్రలు మరియు చేతులు కడుక్కోవడానికి తగినంత వేడినీటిని తయారు చేయాలి.

నీటి అంతరాయం మార్గదర్శకాలు

అత్యవసర కారణాల వల్ల నీటి సర్వీస్కు అంతరాయం కలిగితే, ఈ క్రింది కారకాలు ఉన్న (అయితే దీనికే పరిమితం కాదు) ఒక అంచనా అవసరం:

- ఆహార కార్యకలాపాల సంక్లిష్టత మరియు పరిధి
- అత్యవసర ఘటన ప్రారంభం మరియు వ్యవధి
- ఇతర కీలక మౌలిక సదుపాయాలు, సర్వీస్లపై ప్రభావం
- పుడ్ కోడ్ మరియు పుడ్ లా ఆవశ్యకతలను తీర్చడానికి ఉపయోగించే ప్రత్యామ్నాయ విధానాల లభ్యత

ఆహార భద్రతా ఆవశ్యకతలకు అనుగుణంగా ఉండేలా ధృవీకరించడానికి ప్రాథమిక మరియు కొనసాగుతున్న మదింపులను నిర్వహించడానికి ఈ ఫెసిలిటీ బాధ్యత వహిస్తుంది.

నీటి సర్వీస్ అంతరాయం పొడిగించిన సమయంలో నిర్దిష్ట ప్రభావిత కార్యకలాపాలను పరిష్కరించడానికి తీసుకోగల తాత్కాలిక ప్రత్యామ్నాయ విధానాలు దిగువన ఇవ్వబడ్డాయి.

చేతులు కడుక్కోవడానికి నీళ్లు లేవు

1. అందించే ఆహార పదార్థాలను ప్రీప్రాకేజ్ చేసినట్లయితే లేదా చేతుల ద్వారా కలుషితం కాకుండా సంరక్షిస్తే చేతులను శుభ్రం చేయడానికి రసాయనికంగా శుద్ధి చేసిన టవల్లెట్లను ఉపయోగించవచ్చు మరియు ప్రత్యామ్నాయ టాయిలెట్ రూమ్ ప్రదేశంలో హ్యాండ్ వాషింగ్ సదుపాయం అందుబాటులో ఉంది.

మరియు/లేదా

2. ఆమోదించిన ప్రజా నీటి సరఫరా వ్యవస్థ నుండి త్రాగునీటిని వేడి చేసి, స్ప్రింగోట్తో 5-గ్యాలన్ ఇన్సులేటెడ్ కంటైనర్లో ఉంచవచ్చు, ఇది శుభ్రమైన, వెచ్చని నీరు సింక్ డ్రైయిన్లోకి ఒకరి చేతుల మీదుగా ప్రవహించడానికి వీలుగా ఆన్ చేయవచ్చు.





నీటి సరఫరా జీవసంబంధ కలుషితమైన సమయంలో నిర్దిష్ట ప్రభావిత ఆహార కార్యకలాపాలను పరిష్కరించడానికి తీసుకోగల తాత్కాలిక ప్రత్యామ్నాయ విధానాలు ఈ క్రిందివి ఇవ్వబడ్డాయి (బాయిల్ వాటర్ అద్వైజరీ). “వేడి చేసిన” నీరు సూచించిన చోట, నీరు కనీసం 5 నిమిషాలు మరగబెట్టాలి రసాయనాలు (ఉదా. బ్లీచ్) కొన్నిసార్లు చిన్న మొత్తంలో గృహ త్రాగునీటిని క్రిమిసంహారక చేయడానికి ఉపయోగిస్తున్నప్పటికీ, రసాయన అవశేషాలను పరిశీలించడానికి ఆన్లైన్ పరికరాలు లేనందున రసాయన క్రిమిసంహారక సాధారణంగా ఫుడ్ సర్వీస్ కార్యకలాపాలకు ఒక ఎంపిక కాదు.

తగిన హ్యాండ్ క్లీనర్, డిస్పోజబుల్ టవల్స్ మరియు వ్యర్థ సామగ్రిని అందించండి మరియు హ్యాండ్ శానిటైజర్తో అనుసరించండి. వట్టి చేతి

తాకడానికి కోసం ప్రత్యామ్నాయ విధానాలను నిలిపివేయండి. రెడీ టు ఈట్ ఆహారాన్ని వట్టి చేతులతో తాకవద్దు.

ప్రత్యామ్నాయ రెస్టరూమ్ అందుబాటులో లేకపోతే, నీటి సర్వీస్ పునరుద్ధరించే వరకు ఈ సదుపాయం పనిచేయడాన్ని నిలిపివేయాలి.

మరుగుదొడ్ల సౌకర్యాలు - మరుగుదొడ్లు మరియు మూత్రశాలలను ఫ్లష్ చేయడానికి నీరు లేదు

1. నీటి సర్వీస్ పునరుద్ధరించే వరకు, ఉద్యోగులు సౌకర్యవంతంగా ఉండక పోవచ్చు కాని పని చేసే అన్ని సమయాల్లో ఉద్యోగులకు అందుబాటులో ఉండే టాయిలెట్ గదులను ఉపయోగించడానికి అనుమతించబడతారు.

తాగునీరు

2. వాణిజ్యపరంగా బాటిల్ వాటర్ తాగు నీరుగా ఉపయోగించడానికి అనుమతించబడుతుంది, తగినంత సరఫరా ఉందని అనుమతించబడుతుంది. వాణిజ్యపరంగా బాటిల్ నీటిని పొందలేకపోతే, ఆమోదించిన ప్రజా నీటి సరఫరా నుండి కవర్డ్ శానిటైజ్డ్ కంటైనర్లో నీటిని తీసుకోవచ్చు. ఆమోదించిన మూలం నుండి నీటిని అందించడానికి లైసెన్స్ పొందిన నీటి రవాణాదారును ఉపయోగించవచ్చు.



వంట - ఆహార తయారీ

3. శానిటైజ్డ్ కంటైనర్లో నిల్వ చేసిన ఆమోదించిన సరఫరా నుండి వాణిజ్యపరంగా బాటిల్ చేసిన నీరు లేదా పట్టిన నీటిని ఆహార పదార్థాల తయారీ వంట ప్రక్రియలో ఒక పదార్థంగా ఉపయోగించవచ్చు.
4. మీరు మీ మెనూ ఐటమ్లలో నీరు లేని వాటికి మాత్రమే పరిమితం చేయాల్సి ఉంటుంది.

ఐస్ను ఫుడ్ ఐటమ్/పుడ్ కాంటాక్ట్ గా ఉపయోగిస్తారు.

5. అంతరాయం కలిగించడానికి ముందు తయారు చేసిన మంచును ఇప్పటికీ ఉపయోగించవచ్చు. అదనంగా, వాణిజ్యపరంగా తయారైన ఐస్ను ఫెసిలిటీలో ఉపయోగించడానికి కొనుగోలు చేయవచ్చు.



పోస్ట్-మిక్స్ ఫౌంటెన్ డ్రింక్స్, కాఫీ, కాఫుచినో మరియు జ్యూస్ మెషీన్లు

6. నీటి సేవ పునరుద్ధరించే వరకు అన్ని ఫౌంటెన్ డ్రింక్ మెషీన్లు ఉపయోగించరాదు. నేరుగా నీటి సరఫరా లైన్కు జతచేసిన ఏ యంత్రాన్ని ఉపయోగించవద్దు.

క్లీనింగ్/శానిటైజింగ్ ఎక్స్పెమెంట్, పాత్రలు, టేబుల్ వేర్, ఫిజికల్ ఫెసిలిటీ

7. సంభావ్య కాలుష్య సమస్యలను తగ్గించడానికి, నీటి అంతరాయం సమయంలో సింగిల్-యూజ్ సర్వీస్ పాత్రలు మరియు కంటైనర్లను మాత్రమే ఉపయోగించాలి. పరిశుభ్రమైన పాత్రలు/పరికరాల సరఫరా తగ్గినప్పుడు ఫెసిలిటీ పనిచేయడం ఆపివేయాలి.
8. పాత్రలు/పరికరాలను కడగడం, కడగడం మరియు శానిటైజ్ చేయాల్సి వస్తే, ఆమోదించిన మూలం నుండి నీటిని మాత్రమే ఉపయోగించవచ్చు (వాణిజ్యపరంగా బాటిల్ చేసిన నీరు/సురక్షితంగా హ్యాండిల్ చేసి, భద్రపరచబడ్డ ఆమోదించిన ప్రజావనరు నుంచి నీరు).
9. ఏ సమయంలోనైనా ఫెసిలిటీ పరిశుభ్రత ఆహార భద్రతా సమస్యలకు కారణమైతే, ఫెసిలిటీలో పనిచేయడానికి నిలిపివేయాలి.

నీటి అంతరాయం తరువాత తిరిగి తెరవడం

ఆపరేట్ చేయడానికి ముందు ఆర్డర్ చేసిన లేదా కార్యకలాపాలను నిలిపివేయాల్సిన లైసెన్స్ ఫెసిలిటీని తనిఖీ చేయాలి.

వాటర్ సర్వీస్ పునరుద్ధరించబడింది లేదా “బాయిల్ అడ్వైజరీ” ఎత్తివేయబడింది

1. పైపులు మరియు కుళాయిలను ఫ్లష్ చేయడానికి వార్తాపత్రిక, రేడియో, టెలివిజన్ లేదా సోషల్ మీడియాలో జాబితా చేసిన మీ నీటి వినియోగ సంస్థ ఆదేశాలను అనుసరించండి; లేదా సాధారణ మార్గదర్శకంగా, కుళాయిల నుండి చల్లటి నీటిని కనీసం 5 నిమిషాలు నడపండి.
2. పోస్ట్-మిక్స్ బేవరేజ్ మెషిన్లు, స్ప్రీ మిస్టర్స్, కాఫీ లేదా టీ కుండీలు, ఐస్ మెషిన్లు, గ్లాస్ వాషర్లు, డిష్ వాషర్లు మరియు నీటి కనెక్షన్లతో ఇతర పరికరాలు వంటి వాటర్లైన కనెక్షన్లు ఉన్న పరికరాలను తయారీదారు సూచనలకు అనుగుణంగా ఫ్లష్ చేయాలి, శుభ్రం చేయాలి మరియు శానిటైజ్ చేయాలి.
3. రీజనరేషన్ సైకిల్ ద్వారా వాటర్ సాఫ్టనర్లను రన్ చేయాలి.
4. ఎత్తైన భవనాల్లో రిజర్వాయర్లను డ్రైయిన్ చేశారు.
5. డ్రింకింగ్ ఫౌంటెన్లు 3 నిమిషాల పాటు నిరంతరాయంగా నడపడం ద్వారా ఫ్లష్ చేయండి.

ఐస్ మెషిన్ శానిటైజ్

- a. మెషిన్(లు)కు వాటర్ లైన్ ఫ్లష్ చేయడానికి దిగువ ప్రక్రియను అనుసరించండి.
 1. మెషిన్ వెనుక ఉన్న వాటర్ లైన్పై వాల్వ్ని క్లోజ్ చేయండి మరియు మెషిన్ ఇన్లెట్ నుంచి వాటర్ లైన్ని డిస్కనెక్ట్ చేయండి.
 2. వాల్వ్ ఓపెన్ చేయండి మరియు వాల్వ్ ద్వారా 5 గ్యాలన్ల నీటిని రన్ చేయండి. నీటిని పారవేయండి.
 3. వాల్వ్ను మూసివేయండి.
 4. వాటర్ లైన్ని మెషిన్ ఇన్లెట్కు కనెక్ట్ చేయండి.
 5. వాల్వ్ను తెరవండి.
- b. మెషిన్లోని వాటర్ లైన్లను ఫ్లష్ చేయండి.
 1. మెషిన్ను ఆన్ చేయండి.
 2. 1 గంట పాటు ఐస్ తయారు చేసి, ఐస్ను పారవేయండి.
- c. తయారీదారు సూచనలను అనుసరించి, నీరు మరియు మంచుతో సంబంధం ఉండే అన్ని భాగాలు మరియు ఉపరితలాలను శుభ్రం చేయండి మరియు శానిటైజ్ చేయండి.

ఈ ఎమర్జెన్సీ యాక్షన్ ప్లాన్ (OEPA) ఉద్దేశ్యం కోసం, మునిసిపాలిటీ “బాయిల్ అడ్వైజరీ” జారీ చేసినప్పుడు లేదా OEPA మార్గదర్శకాల ప్రకారం కోలిఫామ్ బ్యాక్టీరియా కోసం అన్సైట్ నీటి సరఫరా గరిష్ట కలుషిత స్థాయిని దాటినప్పుడు ప్రజారోగ్యానికి తక్షణ ప్రమాదం ఉంటుంది.

కలుషితమైన నీటి సరఫరా (బయోలాజికల్)

ఎమర్జెన్సీ యాక్షన్ ప్లాన్

నీటితో తయారు చేసిన పానీయాలు (కార్బోనేటెడ్ పానీయాలు, కాఫీ, వేడినీటి డిస్పెన్సర్లు, జ్యూస్ మెషిన్లు, క్యాపుచిన్స్ మెషిన్లు మొదలైనవి)

- పోస్ట్-మిక్స్ కార్బోనేటెడ్ బేవరేజ్ మెషిన్ వాడకాన్ని నిలిపివేయండి.

ఐస్ మేకింగ్

- ఉన్న మంచును పారవేసి, ఐస్ తయారీని నిలిపివేయండి.
- ఫెసిలిటీలో ఉపయోగించడానికి వాణిజ్యపరంగా తయారు చేసిన ఐస్ను కొనుగోలు చేయండి. కలుషితమైన మంచుతో ఈ మంచును ఒకే బిన్లో నిల్వ చేయవద్దు.

నీరు అవసరం అయ్యే ఆహార ఉత్పత్తులను తయారు చేయడం

- కలుషితాన్ని కనుగొనడానికి ముందు నీటితో తయారుచేసిన ఏదైనా రెడీ టూ ఈట్ ఆహారాన్ని పారవేయండి.
- వాణిజ్యపరంగా బాటిల్ చేసిన లేదా మరిగించిన నీటిని ఉపయోగించి రెడీ టూ ఈట్ ఆహారాన్ని తయారు చేయండి (కనీసం 5 నిమిషాలు ఉడకబెట్టండి).

ఉత్పత్తులను కడగడం/నానబెట్టడం

- ముందుగా కడిగిన ప్యాకెట్ల ఉత్పత్తులను ఉపయోగించండి.
- గతంలో కడిగిన ఏదైనా ఉత్పత్తులను పారవేయండి.
- కలుషితం అయ్యే అవకాశాన్ని తగ్గించడానికి ప్రోజెన్ చేసిన లేదా క్యాన్డ్ ఫ్రూట్స్ లేదా కూరగాయలను ఉపయోగించండి.
- తాజా ఉత్పత్తులు మరియు కూరగాయలను ఉపయోగించాలంటే, వాటిని ఉడికించిన నీరు, వాణిజ్యపరంగా బాటిల్ చేసిన నీరు లేదా ప్రజా నీటి సరఫరా వ్యవస్థ నుండి పొందిన సురక్షితమైన తాగునీటితో కడగాలి.

ప్రోజెన్ చేసిన ఆహారాలు కరిగించడం

- రిప్రిజెంటేబుల్ లేదా వంట ప్రక్రియలో భాగంగా మాత్రమే కరిగించండి. శీతలీకరించిన TCS ఆహార పదార్థాలను చల్లని నీటిలో కరిగించవద్దు.



వండటం

- కవర్డ్ శానిటైజ్డ్ కంటైనర్లో ఆమోదించిన ప్రజా నీటి సరఫరా నుండి వాణిజ్యపరంగా బాటిల్ చేసిన నీరు లేదా పొయిన నీటిని ఉపయోగించండి.
- లైసెన్స్ పొందిన మంచినీటి రవాణా ట్రక్కును ఉపయోగించడానికి ఏర్పాట్లు చేయండి.

చేతులు కడుక్కోవడం

- కుళాయి నీటిని ఉపయోగించండి, తరువాత హ్యాండ్ శానిటైజర్ ఉపయోగించండి.
- వట్టి చేతితో తాకడానికి సంబంధించిన ప్రత్యామ్నాయ విధానాలను నిలిపివేయండి.
- తినడానికి సిద్ధంగా ఉన్న ఆహార పదార్థాలను ఒట్టి చేతితో తాకడాన్ని అనుమతించవద్దు.

పాత్రలు మరియు టేబుల్ వేర్లను శుభ్రం చేయడం మరియు శానిటైజ్ చేయడం

- ఒకేసారి ఉపయోగించగల పాత్రలు మరియు టేబుల్ వేర్లను ఉపయోగించండి.

ఉత్పత్తి, సీఫుడ్, మాంసం కేసులు మొదలైన వాటిని పిచికారీ చేయడానికి ఉపయోగించే స్ప్రే మిస్టింగ్ యూనిట్లు.

- మిస్టర్ల వాడకాన్ని నిలిపివేయండి.

ఫెసిలిటీలో పెంపుడు జంతువులు



సజీవ జంతువులు సర్వీస్ యానిమల్ అయితే తప్ప ఈ ఫెసిలిటీలోనికి అనుమతించబడవు. ఒక కస్టమర్ జంతువును ఫెసిలిటీలోకి తీసుకువస్తే, మీరు రెండు ప్రశ్నలు మాత్రమే అడగగలరు:

1. జంతువు సర్వీస్ యానిమల్?
2. ఏ పని లేదా టాస్క్ చేయడానికి జంతువు శిక్షణ పొందింది?

ఆ జంతువు సర్వీస్ జంతువు అని చూపించడానికి గుర్తింపును ధరించాల్సిన అవసరం లేదు. ఒక వ్యక్తి వైకల్యత గురించి ప్రశ్నించడానికి మీకు అనుమతి లేదు.

ఫుడ్ సర్వీస్ ఆపరేషన్లో అగ్నిప్రమాదాలు మరియు ఆహార భద్రత

సిద్ధంగా ఉండటం

- అగ్నిప్రమాదం సంభవించినప్పుడు ఏమి చేయాలనే ప్లాన్ను అభివృద్ధి చేయండి.
- మీ ఫైర్ సేఫ్టీ ప్లాన్లో సంస్థలు లేదా అగ్నిప్రమాదం తర్వాత సహాయపడగల వ్యక్తులు లేదా అగ్నిప్రమాదం తరువాత తెలియజేయాల్సిన వ్యక్తుల సంప్రదింపు చిరునామా ఉండాలి. ఈ జాబితాను క్రమం తప్పకుండా నిర్వహించాలి మరియు దీనిలో ఇవి ఉండాలి:
 - మీ ఫెసిలిటీ పనిగంటల తరువాత పాయింట్ ఆఫ్ కాంటాక్ట్
 - స్థానిక ఆరోగ్య శాఖ
 - పోలీస్ డిపార్ట్మెంట్
 - ఇన్సూరెన్స్ కంపెనీ..
 - నీరు మరియు అగ్ని ప్రమాద నష్టానికి పునరుద్ధరణ సంస్థ
 - యుటిలిటీ కంపెనీలు (ఎలక్ట్రిక్, గ్యాస్ మొదలైనవి)
 - అటార్నీ

ప్రభావిత కార్యకలాపాలు

- కస్టమర్, ఉద్యోగుల భద్రతకు అధిక ప్రాధాన్యం ఇవ్వాలి. ఏదైనా పరిమాణంలో మంటలు తాత్కాలికంగా అసురక్షిత ఆహార సేవా పరిస్థితులకు కారణం అవుతాయి.
- రిపోర్ట్ చేయలేని అగ్నిప్రమాదం అనేది ఆహార సర్వీస్లో తడి టవల్ లేదా పాన్ మూతను ఉపయోగించి ఆర్పివేయగల ఏదైనా చిన్న, పరిమిత మంటలు. అన్ని ఇతరమంటలను ఫైర్ డిపార్ట్మెంట్ మరియు హెల్త్ డిపార్ట్మెంట్కు నివేదించాలి.
- పరిమితమైన మంట అనేది ఒక చిన్న ప్రాంతానికి లేదా ఒకే పరికరంలోని ఏదైనా భాగానికి అంటుకునే మంటలు. చేతితో పట్టుకునే అగ్నిమాపక యంత్రాన్ని ఉపయోగించి మంటలను ఆర్పుతారు మరియు విస్తృతంగా శుభ్రం చేయాల్సిన అవసరం లేదు. క్లీన్ చేసేటప్పుడు మరియు చిన్నపాటి మరమ్మత్తులు చేసేటప్పుడు సంస్థలో ప్రభావితం కాని ప్రాంతాలు తెరిచి ఉండవచ్చు.
- మంటల పరిమాణంతో సంబంధం లేకుండా, మంటలను ఆర్ప్ ప్రక్రియలో ఆహారం, పరికరాలు, పాత్రలు, వస్త్రాలు, సింగిల్ సర్వీస్ ఐటమ్లు మొదలైనవి కలుషితమైతే ఫెసిలిటీ పనిచేయడాన్ని నిలిపివేయాలి. సాధారణంగా, ఈ మంటలు అధిక-పీడనం కలిగిన ఫైర్ సంప్రెషన్ పరికరాల వాడకంతో సంబంధం కలిగి ఉంటాయి (ఉదా. వెంటిలేషన్ హుడ్ ఫైర్ సప్రెషన్ సిస్టమ్ లేదా ప్రొఫెషనల్ ఫైర్ డిపార్ట్మెంట్ పరికరాలు).
- ఒకవేళ అగ్నిప్రమాదం వల్ల ఎక్స్ప్లొజన్ మరియు/లేదా ఫెసిలిటీ నిర్మాణానికి విస్తారమైన నష్టం వాటిల్లితే వెంటనే మూసివేయాలి. రికవరీ దశలు పూర్తయిన తర్వాతే తెరవాలి.
- మూసివేయాలని ఆదేశించిన ఫెసిలిటీని తిరిగి తెరవడానికి ఆరోగ్య శాఖ సరే అని చెప్పేంత వరకు తిరిగి తెరవలేకపోవచ్చు.

రికవరీ

రికవరీలో సాధారణ మరియు సురక్షితమైన ఆపరేషన్‌కు తిరిగి తెరవడానికి మరియు తిరిగి రావడానికి ఈ క్రింది అవసరమైన దశలు ఉంటాయి:

- భవన నిర్మాణం సురక్షితంగా ఉన్నదా లేదా మరియు ఆక్యుపెన్సీకి ఆమోదించబడుతుందా అని తెలుసుకోవడానికి అగ్నిమాపక శాఖ మరియు ఆరోగ్య శాఖను సంప్రదించండి
- అగ్నిప్రమాదాల కారణంగా ఫెసిలిటీకి ఏదైనా రీమోడలింగ్ లేదా మరమ్మత్తులు అవసరమైతే ప్లాన్ రివ్యూ అవసరం కావచ్చు మరియు ఆరోగ్య శాఖ పునఃప్రారంభ తనిఖీ నిర్వహిస్తుంది.
- సాధ్యమైనంత త్వరగా సంరక్షించలేని ఆహారాల నుండి రక్షించదగిన వాటిని వేరు చేయండి.
- ఫెసిలిటీ, ఎక్స్‌ప్రెస్ మెంట్ మరియు పాత్రలను శుభ్రం చేసి శానిటైజ్ చేయాలి.
- నిర్మాణం సురక్షితమని అగ్నిమాపక శాఖ నిర్ధారించిన తర్వాత తిరిగి పనిచేయడానికి అనుమతిస్తారు.

సంరక్షించడం: సాధారణ పరిగణనలు

నిర్దిష్ట ఆహార పదార్థాలను హ్యాండిల్ చేయడానికి లేదా సంరక్షించడానికి ఈ క్రింది మార్గదర్శకాలను ఉపయోగించండి:

- **బాటిల్ పానీయాలు:** గాజు సీసాల్లో ఉన్న శీతల పానీయాలను ప్లాస్టిక్ అవుటర్ ర్యాప్ లేదా సీల్డ్ స్క్రా-ఆన్ మూతలతో ఉన్న సీసాల్లో ఉంచకపోతే వాటిని పారవేయాలి.
- **క్యాన్డ్ పానీయాలు:** క్యాన్డ్ పానీయాలు బాహ్య ఉపరితలాలను శుభ్రం చేయడం మరియు క్యాన్‌లను తక్కువ వేడి మరియు/లేదా నీటి నష్టం ఉంటే వాటిని సురక్షితమైన ప్రాంతానికి తరలించడం ద్వారా సేవ్ చేయవచ్చు.
- **పాల ఉత్పత్తులు:** అన్ని పాల ఉత్పత్తులను పారవేయండి.
- **చక్కెరలు, మిఠాయిలు, పిండి, తృణధాన్యాల ఉత్పత్తులు, బేకరీ ఉత్పత్తులు, ఎండిన బీన్స్, బియ్యం మరియు ఇతర ధాన్యాలు:** పారవేయండి
- **మెటల్ స్క్రా-టైప్ లేదా మెటల్ స్లిప్ కవర్‌తో గాజులోని ఉత్పత్తులు:** త్రెడెడ్ టాప్ బహిర్గతం కావడం వల్ల ఊరగాయలు, ఆలివ్‌లు, క్యాటప్స్, స్ప్రీక్ సాస్‌లు, సలాడ్ డ్రెస్సింగ్, సిరప్‌లు మొదలైన వాటితో సహా శుభ్రం చేయడం అసాధ్యం మరియు వాటిని పారవేయాలి.
- **రిప్రిజెరేటెడ్ మరియు ఫ్రోజెన్ ఆహారం:** ఆహారాన్ని పూర్తిగా మూసివేసిన వాక్-ఇన్ కూలర్, రిప్రిజెరేటర్ లేదా ఫ్రీజర్‌లో నిల్వ చేస్తే తప్ప ఈ వస్తువులను ఎక్కువ కాలం నిల్వ చేయలేం. ఆహారాన్ని కలుషితం కాని యూనిట్‌కు తరలించాలి.
- **ఉత్పత్తి:** అన్ని ఉత్పత్తులను పారేయాలి.
- **క్యాన్డ్ గూడ్స్:** క్యాన్డ్ ఫుడ్‌లను తక్కువ వేడి మరియు/లేదా నీటి నష్టం ఉన్న ప్రాంతంలో నిల్వ చేసినట్లయితే వాటిని కాపాడవచ్చు. బాహ్య ఉపరితలాలను శుభ్రం చేయండి మరియు వాటిని సురక్షితమైన ప్రాంతానికి తరలించండి.
- **సింగిల్ సర్వీస్ ఐటమ్‌లు:** ఏదైనా మంటలు చెలరేగినా లేదా పొగ నష్టం కలిగితే వస్తువులను పారవేయండి.

ఆహారాన్ని పారవేయడం

- సంరక్షించలేని మరియు మీ పంపిణీదారుల నుండి క్రెడిట్ పొందడానికి అట్టిపెట్టాల్సిన ఆహారాలను ఇతర ఆహారాల నుండి ప్రత్యేక ప్రాంతంలో నిల్వ చేయాలి. ఈ పాడైపోయిన వస్తువులను “నాట్ ఫర్ సేల్” అని స్పష్టంగా లేబుల్ చేయాలి.

ఆహారాన్ని పారవేయడానికి మార్గదర్శకాలు

- ఆహార రకం మరియు పరిమాణం, ఖర్చులు మరియు దానిని పారవేయడానికి గల కారణాన్ని భీమా ప్రయోజనాల కోసం నమోదు చేయండి.
- పాడైపోయిన ఆహార పదార్థాలను ఆహార తయారీ మరియు పరికరాల నిల్వకు దూరంగా ఒక ప్రత్యేక ఆహార నిల్వ ప్రాంతానికి తీసుకెళ్లాలి. పబ్లిక్ లేదా ఫెసిలిటీ మరియు ఇతర ఆహారం ప్రమాదవశాత్తు కలుషితం కాకుండా నిరోధించడానికి ఈ ఐటమ్‌లను సురక్షితమైన మరియు కవర్ చేసిన రెఫ్రీజర్ కంటైనర్‌ల్లో ఉంచాలి.
- పారవేయాల్సిన అన్ని ఆహారాలపై థీచ్ పోయాలి.

ఇతరత్రా కాలుష్యాన్ని నివారించండి

వేరుగా, సరైన క్రమంలో నిల్వ చేసిన ఆహారాలను ఇతరత్రా కలుషితం చేయవద్దు

ఆహారాన్ని సురక్షితంగా ఉంచండి

వెంటనే రిఫ్రిజిరేట్ చేయండి

ఆహారాన్ని ఎప్పుడూ గది ఉష్ణోగ్రత వద్ద ఉంచవద్దు.

కవర్ చేసి మరియు తేదీ మార్క్ చేయండి - 7 రోజుల తరువాత పారవేయండి

41°F లేదా అంతకంటే తక్కువ వద్ద ఉంచండి

ఇతరత్రా కాలుష్యాన్ని నిరోధించడం కొరకు స్టాక్

తరచుగా మానిటర్ చేయండి

ఆహారాన్ని ఫ్లోర్లో 6" ఎత్తులో నిల్వ చేయండి.

స్టావి 1 (టాప్) రెటీ టూ ఈట్, ముందే వండిన ఆహారాలు



స్టావి 2 - గుడ్లు, చేపలు, హోల్ మీట్లు



స్టావి 3 - కీమా మాంసాలు



స్టావి 4 (దిగువ) - పౌల్ట్రీ



తరచుగా ధర్మామీటర్లను క్యాలిబ్రేట్ చేయండి

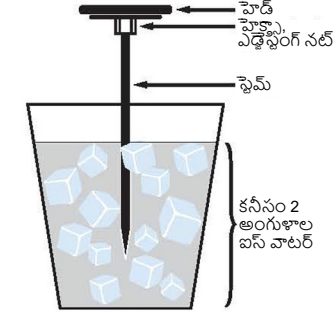
ఉష్ణోగ్రతలు కచ్చితంగా ఉండేలా చూసుకోండి

ధర్మామీటర్ స్టెమ్ గాజు లేదా పాస్ దిగువ లేదా పక్కలను తాకనివ్వవద్దు.

ధర్మామీటర్ స్టెమ్ లేదా ప్రోబ్ తప్పనిసరిగా నీటిలో ఉండాలి.

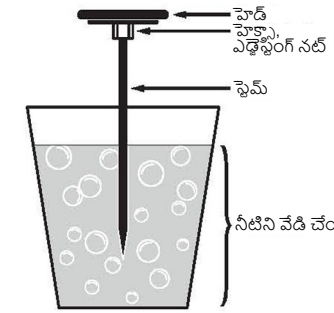
రీడ్ అవుట్‌ను సర్దుబాటు చేయడానికి డిజిటల్ ధర్మామీటర్పై **రీసెట్ బటన్** (అందుబాటులో ఉంటే) నొక్కండి.

ఫస్ వాటర్ పద్ధతి ► 32°F



- ఒక పెద్ద గ్లాసును క్రస్ట్ వస్తే నింపండి
- గ్లాస్ నిండే వరకు శుభ్రమైన కుళాయి నీటిని జోడించండి.
- మిశ్రమాన్ని బాగా కలపండి
- ప్రోబ్ స్టెమ్ మీద ఉన్న ధర్మామీటర్‌ను ఫస్ వాటర్‌లో ఉంచండి, తద్వారా సెన్సింగ్ ప్రాంతం పూర్తిగా మునిగిపోతుంది.
- 30 సెకన్లు వేచి ఉండండి
- సర్దుబాటు చేసే నట్‌ను రెండే లేదా ఫైయర్‌తో సురక్షితంగా పట్టుకొండి మరియు థర్మామీటర్ యొక్క హెడ్‌ను 32°F రీడింగ్ వచ్చే వరకు తిప్పండి.
- 30 సెకన్లు వేచి ఉండండి మరియు ఉష్ణోగ్రతను తిరిగి తనిఖీ చేయండి

వేడి నీటి పద్ధతి ► 212°F



- లోతైన పాస్‌లో శుభ్రమైన కుళాయి నీటిని మరిగించండి.
- మరుగుతున్న నీటిలో ధర్మామీటర్ లేదా ప్రోబ్ స్టెమ్ ఉంచండి, తద్వారా సెన్సింగ్ ప్రాంతం పూర్తిగా మునిగిపోతుంది.
- 30 సెకన్లు వేచి ఉండండి
- సర్దుబాటు చేసే నట్‌ను రెండే లేదా ఫైయర్‌తో సురక్షితంగా పట్టుకొండి మరియు 212°F (100°C) లేదా తగిన మరుగుతున్న ఉష్ణోగ్రత రీడ్ చేసేంత వరకు థర్మామీటర్ హెడ్‌ను తిప్పండి.
- 30 సెకన్లు వేచి ఉండండి మరియు ఉష్ణోగ్రతను తిరిగి తనిఖీ చేయండి

వంట చేసే టప్పుడు ఉష్ణోగ్రతలు

తప్పు ఉష్ణోగ్రత వద్ద ఆహారాలను వండటం వల్ల ఆహారం ద్వారా సంక్రమించే అస్వస్థతకు కారణం కావచ్చు.

అన్ని ఆహారాలను

2గంటల్లోపు
165°F వద్ద
తిరిగి వేడి
చేయాలి

ఉష్ణోగ్రతలు తనిఖీ
చేయడానికి మెటల్
సెమ్ థర్మోమీటర్



కనీస సురక్షితం
అంతర్గత కుకింగ్ ఉష్ణోగ్రతలు

పౌల్ట్రీ 165°F



గొడ్డు మాంసం మరియు పంది
మాంసం కీమా 155 °F



గుడ్డు, చేపలు, షెల్ఫిష్, లేత
మాంసం 145 °F



వండిన ఆహారాన్ని 135°F వద్ద
వేడిగా ఉంచాలి.



కూల్ షుడ్స్

సరైన మార్గం

మీ ఆహారంలో సూక్ష్మక్రిములు పెరగకుండా ఉంచండి. సరైన కూలింగ్ విధానాలను ఉపయోగించండి

అన్ని వేడి
ఆహారాలను
చల్లబరచండి

135 °F నుండి

70°F వరకు

2 గంటలు లేదా అంతకంటే
తక్కువ

—మరియు—

70 °F నుండి

41°F వరకు

మరో 4 గంటలు లేదా
అంతకంటే తక్కువ సమయంలో

బ్లాస్ట్ చిల్లర్



ఐస్ బాత్



ఐస్ వాండ్



షాలో పాస్లు



ఒట్టి చేతులతో తాకకుండా ఉండటం

రెడీ టూ ఈట్ ఫుడ్స్‌ని ఒట్టి చేతులతో తాకవద్దు

చేతుల
ద్వారా
వ్యాపి చెందే
క్రిమీలు

ఎల్లప్పుడూ వీటిని
ఉపయోగించండి:

గ్లవ్‌లు

టంగ్‌లు

డెల్ టిష్యూ

ఇతర ఉపకరణాలు

గ్లవ్‌లు



డెల్ టిష్యూ



టంగ్స్/ఉపకరణాలు



3 కంపార్ట్‌మెంట్

సింక్ ఉపయోగించి ఉపకరణాలను కడగడం

వాష్, కడగడం, శానిటైజ్

క్రిములను
చంపడానికి సరైన
పరిమాణంలో
శానిటైజర్ తో శానిటైజ్
చేయండి!

50 ppm క్లోరిన్
10 సెకండ్లపాటు

200-400
ppm క్వార్టర్
అమ్మోనియం
30 సెకండ్లపాటు

25 ppm
అయోడిన్
30 సెకండ్లపాటు



వాష్ ► డిటర్జెంట్ + 100°F నీరు

రుద్ధడం ► శుభ్రమైన వెచ్చని నీరు

శానిటైజ్ ► 100°F నీరు + శానిటైజర్

శానిటైజర్ గాఢతను తనిఖీ చేయడానికి టెస్ట్ స్ట్రీప్‌లను ఉపయోగించండి.

చేతులను కడగడం

వ్యాధిని వ్యాప్తి చెందడాన్ని ఆపడానికి ఇది అత్యుత్తమ విధానం

మీ చేతులు కడగండి

వేడి సబ్బు
నీటితో 20
సెకండ్లపాటు

హ్యాపీబర్త్డేని
రెండుసార్లు పాడటానికి
సమానమైన సమయం

ముందు

మీ పిస్ట్ ఇప్పుడు ప్రారంభం
అవుతుంది
ఆహారాన్ని హ్యాండిల్
చేయడం
శుభ్రమైన గ్లవులు
ధరించడం

తరువాత

టాయిలెట్ ఉపయోగించడం
ముడి పదార్థాలను హ్యాండిల్
చేయడం
బ్రేక్ తీసుకోవడం లేదా
పొగతాగడం
దగ్గడం, తుమ్మడం, తినడం,
తాగడం
శుభ్రం చేయడం లేదా
చెత్తను బయటకు తీయడం
దుమ్ము మరియు
కలుషితాలను తరచుగా
తొలగించడం



ఆహార ఉద్యోగి లేదా కండిషనల్ ఉద్యోగి రిపోర్టింగ్ ఒప్పందం

వీటిని PICకు రిపోర్ట్ చేయడానికి నేను అంగీకరిస్తున్నాను:

కింది లక్షణాలలో ఏదైనా, పనిలో ఉన్నప్పుడు లేదా పని వెలుపల, లక్షణాలు మొదట ప్రారంభమైన తేదీతో సహా:

1. విరేచనాలు
2. వాంతి
3. కామెర్లు (కళ్ళు లేదా చర్మం పసుపు రంగులోకి మారడం)
4. జ్వరంతో గొంతు నొప్పి
5. చేతులు, మణికట్టు, చేతుల బహిర్గత భాగాలు లేదా శరీరంలోని ఇతర భాగాలపై బొబ్బ లేదా తెరిచిన సంక్రామ్యక గాయం వంటి చీము ఉన్న గాయం (గాయాన్ని డిస్పోజుల్ గ్లోజులు లేదా పొడి, బిగుతుగా ఫిట్ అయ్యే బ్యాండ్జీ ద్వారా సంరక్షించకపోతే).

ఒక హెల్త్ కేర్ ప్రొవైడర్ నాకు క్రింద జాబితా చేసిన అనారోగ్యల్లో దేనినైనా నిర్ధారించినట్లయితే, ఆహార ఉద్యోగికి ఈ అనారోగ్యాలు లేదా పరిస్థితులు ఉన్నట్లు నిర్ధారించబడినప్పుడు PIC ఫ్రాంక్లిన్ కౌంటీ పబ్లిక్ హెల్త్కు తెలియజేయాలి:

A) కింది అనారోగ్యాలలో ఏదైనా:

- | | |
|--|----------------------------|
| 1. కాంపైలోబాక్టర్ | 7. హెపటైటిస్ A |
| 2. క్రిప్టోస్పోరిడియం | 8. నోరొవైరస్ |
| 3. సైక్టోస్పోరా | 9. సాల్మోనెల్లా ఎస్.పి.పి. |
| 4. ఎంటెరోబాక్టెరియా | 10. సాల్మోనెల్లా టైఫి |
| 5. షిగా టాక్సిన్ ఉత్పత్తి చేసే ఎస్పెరిచియా కోలి (STEC) | 11. షిగెల్లా |
| 6. గియార్డియా | 12. విబ్రియో కలరా |
| | 13. యర్సినియా |

B) సాల్మోనెల్లా టైఫి (యాంటీబయాటిక్ థెరపీ తీసుకోకుండా) కారణంగా గత మూడు నెలల్లో హెల్త్ కేర్ ప్రొవైడర్ ద్వారా నిర్ధారించబడ్డ అనారోగ్యం.

- C) 1. నేను ధృవీకరించి వ్యాధి వ్యాప్తికి అనుమానిత కారణం లేదా బహిర్గతం అయితే;
2. ధృవీకరించిన వ్యాధి వ్యాప్తి ఉన్న నేపథ్యంలో హాజరు కావడం లేదా పనిచేయడం;
3. రోగ నిర్ధారణ చేసిన వ్యక్తితో ఒకే ఇంటిలో నివసించడం లేదా
4. కిందివాటిలో దేనినైనా ధృవీకరించిన వ్యాధి నేపథ్యంలో హాజరయ్యే లేదా పనిచేసే వ్యక్తితో ఒకే ఇంట్లో నివసించడం:
1. చివరి ఎక్స్ప్లోజర్ యొక్క గత నెలపై ఎనిమిది గంటల్లో నోరోవైరస్..
 2. షిగా టాక్సిన్ ఉత్పత్తి చేసే ఎస్పెరిచియా కోలి (STEC) చివరి బహిర్గతం అయిన గత పది రోజుల్లో.
 3. షిగెల్లా చివరిసారిగా బహిర్గతం అయిన చివరి నాలుగు రోజులు.
 4. సాల్మోనెల్లా టైఫి చివరి బహిర్గతం అయిన గత పద్నాలుగు రోజులు.
 5. హెపటైటిస్ ఎ చివరి బహిర్గతం అయిన చివరి యాభై రోజులు.

పబ్లిక్ హెల్త్ కంట్రోల్ పాలసీ వలే సమయం

ఆపరేటర్ యొక్క పేరు _____

తేదీ _____

_____ వద్ద పాక కారణాల వల్ల 41° F మరియు 135° F మధ్య ఉష్ణోగ్రతల వద్ద నిర్దిష్ట పాడైపోయే ఆహార పదార్థాలను (భద్రత కొరకు నియంత్రించే సమయం/ఉష్ణోగ్రత) ప్రదర్శించడం లేదా నిల్వ చేయడం అనే విధానం ఉంది శీతలీకరణ నుండి లేదా కనిష్ట వేడి హోల్డింగ్ ఉష్ణోగ్రత కంటే తక్కువగా ప్రదర్శించే లేదా నిల్వ చేసిన ఆహారాలు:

- 41° F మరియు 135° F (టెంపరేచర్ డేంజర్ జోన్) మధ్య ప్రదర్శించే లేదా నిల్వ చేసే మీ ఆహారాలను జాబితా చేయండి. ఈ విధానం ముందుగా జాబితా చేసిన నిర్దిష్ట ఆహారాలకు మాత్రమే వర్తిస్తుంది.

గతంలో జాబితా చేసిన ఆహార పదార్థాలను ప్రదర్శించడానికి లేదా నిల్వ చేయడానికి ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణ లేని సమయాన్ని ఉపయోగించవచ్చు, కానీ ఈ ఆహారాలు 41° F మరియు 135° F మధ్య ఉష్ణోగ్రతల వద్ద 4 గంటలకు మించి ఉంచబడవు. ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణ లేని సమయాన్ని గరిష్టంగా నాలుగు గంటల వరకు ప్రజారోగ్య నియంత్రణగా ఉపయోగించినప్పుడు ఓహియో ఆహార నియమావళిలోని రూల్ 3717-1-03.4 (I) కు అనుగుణంగా ఈ క్రింది విధానాలు అమలు చేయబడతాయి.

- శీతలీకరణ నుండి తీసినప్పుడు ఆహారం ప్రారంభ ఉష్ణోగ్రత 41° F లేదా అంతకంటే తక్కువగా ఉండాలి లేదా హాట్ హోల్డింగ్ నుంచి తొలగించినప్పుడు 135° F లేదా అంతకంటే ఎక్కువ ఉష్ణోగ్రత ఉండాలి.
- ఆహారాన్ని చల్లని/వేడి ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణ నుండి తొలగించిన తేదీ మరియు సమయం మరియు పారవేసి సమయం (ఉష్ణోగ్రత నుండి తొలగించిన నాలుగు గంటల నుండి) తో మార్క్ చేయాలి.
- ఆహారాన్ని వండి వడ్డించాలి, ఏదైనా ఉష్ణోగ్రత వద్ద వడ్డించాలి, ఒకవేళ రెడీ టూ ఈట్ అయితే దానిని తొలగించిన సమయం నుండి నాలుగు గంటల్లోపు పారవేయాలి temperature control.
- మార్క్ చేయని కంటైనర్‌ల్లో ఉన్న లేదా నాలుగు గంటల కాల పరిమితిని మించి మార్క్ చేయబడ్డ ఏదైనా ఆహారాన్ని పారవేయాలి

ఆహారం ద్వారా సంక్రమించే వ్యాధులను నిరోధించడానికి అవసరమైన సురక్షితమైన ఆహార నిర్వహణ పద్ధతులను వారు అర్థం చేసుకున్నారని ధృవీకరించడానికి ఆహారాన్ని నిర్వహించే ఉద్యోగులందరితో ఈ విధానాలు చర్చించబడతాయి.

41° F కంటే ఎక్కువ లేదా 135° F కంటే తక్కువ ఉష్ణోగ్రతల వద్ద ప్రదర్శించిన లేదా నిల్వ చేసిన ఏదైనా ఆహారాన్ని నాలుగు గంటలకు మించి అమ్మడం లేదా ఉపయోగించడాన్ని నిరోధించడానికి ఈ విధానాలు కఠినంగా అమలు చేయబడతాయి.

ఈ విధానాలు నిర్దిష్ట కులినరీ కారణాల వల్ల ముందుగానే గుర్తించిన మరియు శీతలీకరణకు దూరంగా లేదా కనీస వేడి హోల్డింగ్ ఉష్ణోగ్రత కంటే తక్కువగా ఉంచిన ఆహారాలకు మాత్రమే వర్తిస్తాయి.

_____ వద్ద మేం ఆహార సంక్రమణ అనారోగ్యాన్ని నివారించడంలో సరైన ఉష్ణోగ్రత నియంత్రణ పోషించే ముఖ్యమైన పాత్రను అర్థం చేసుకున్నాము మరియు మేం విక్రయించే ఆహారాల భద్రతను ధృవీకరించడానికి ఈ విధానాల వాడకాన్ని జాగ్రత్తగా పర్యవేక్షిస్తాం. ఈ పాలసీ ప్రత్యేక నిర్వహణ అవసరం అయ్యే ఎంపిక చేసిన ఆహారాలకు మాత్రమే వర్తిస్తుంది మరియు మేం తయారు చేసే విక్రయించే అన్ని ఆహారాలకు ప్రామాణిక పద్ధతి కాదు.

PIC కండిషనల్ ఉద్యోగి కొరకు వీటిని ధృవీకరించాలి:

1. వారు లక్షణాలను ప్రదర్శిస్తే లేదా ఇంతకు ముందు జాబితా చేసిన ఏవైనా అనారోగ్యాలతో నిర్ధార చేయబడితే మినహాయింపులు* లేదా ఆంక్షలు** తొలగించే వరకు ఆహార ఉద్యోగిగా మారకుండా నిషేధించబడింది.
2. అధిక-ప్రమాద పరిస్థితి లేదా మునుపటి పేరాగ్రాఫ్‌లో జాబితా చేసిన ఏవైనా అనారోగ్యాలను నివేదిస్తే మినహాయింపులు లేదా ఆంక్షలు తొలగించే వరకు అత్యంత సున్నితమైన జనాభాకు సేవలందించే ఒక ఆపరేషన్‌లో ఆహార ఉద్యోగిగా మారకుండా నిషేధించబడింది.
 - ఇంతకు ముందు జాబితా చేసినన ఏవైనా లక్షణాలను ప్రదర్శించే ఆహార ఉద్యోగి విధులను PIC పరిమితం చేస్తుంది.
 - ఆహార ఉద్యోగికి ఇంతకు ముందు జాబితా చేసిన పదమూడు అనారోగ్యాలలో దేనినైనా నిర్ధారణ చేయబడితే, PIC వారి విధులను పరిమితం చేయాలి లేదా విధుల నుండి మినహాయించాలి.
 - ఆహార ఉద్యోగిని హెల్త్ కేర్ ప్రొవైడర్ విడుదల చేస్తే లేదా ఫ్రాంక్లిన్ కౌంటీ పబ్లిక్ హెల్త్ ఆమోదిస్తే అనారోగ్య నిర్ధారణ కారణంగా మినహాయింపు లేదా పరిమితిని PIC తొలగించవచ్చు. ఇంతకు ముందు జాబితా చేసిన లక్షణాల కారణంగా ఉంటే, లక్షణాలు లేకుండా, లక్షణాలు ఇంతకు ముందు జాబితా చేసిన పదమూడు అనారోగ్యాలలో ఒకదాని నుండి కాకపోతే PIC ఒక పరిమితిని తొలగించవచ్చు.

* ఉద్యోగిని ఆపరేషన్‌లో పనిచేయకుండా లేదా ఉద్యోగిగా ఆపరేషన్‌లోకి ప్రవేశించకుండా నిరోధించడం.
** ఉద్యోగి శుభ్రమైన పరికరాలు, పాత్రలు, వస్త్రాలు లేదా ర్యాప్ చేయని ఒక్కసారి మాత్రమే ఉపయోగించే పరికరాలతో పనిచేయకుండా నిరోధించడం.

ఓహియో యూనిఫామ్ ఫుడ్ సేఫ్టీ కోడ్ కింద నా బాధ్యతలకు సంబంధించిన ఆవశ్యకతలను నేను చదివాను (లేదా నాకు వివరించారు) మరియు నేను అర్థం చేసుకున్నాను. ఈ ఒప్పందంలోని నిబంధనలు పాటించడంలో విఫలమైతే నా యజమాని లేదా ఫ్రాంక్లిన్ కౌంటీ పబ్లిక్ హెల్త్ ద్వారా చర్యకు దారితీయవచ్చు, ఇది నా ఉపాధిని ప్రభావితం చేస్తుంది లేదా నాపై చట్టపరమైన చర్యను తీసుకోవడం జరుగుతుందని నేను అర్థం చేసుకున్నాను.

కండిషనల్ ఉద్యోగి పేరు (ముద్రితం)	
కండిషనల్ ఉద్యోగి సంతకం	తేదీ
ఫుడ్ ఉద్యోగి పేరు (ముద్రితం)	
పర్మిట్ హోల్డర్ సంతకం లేదా చిత్రం	తేదీ

మరింత సమాచారం కోసం, దయచేసి www.myfcph.org సందర్శించండి లేదా (614) 525-3160 వద్ద ఆహార భద్రతా కార్యక్రమానికి కాలే చేయండి.



FRANKLIN కౌంటీ పబ్లిక్ హెల్త్
280 ఈస్ట్ బ్రాడ్ స్ట్రీట్
కోలంబస్, ఓహియో 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

కుకింగ్ లాగ్
ఆహార భద్రతా కార్యక్రమం

కనీస కుకింగ్ ఉష్ణోగ్రతలు:

145°F: గుడ్లు, చేపలు, పెల్‌ఫిష్0, వీల్ మరియు హెల్ మీట్ (ఫోర్క్ రోస్ట్, బీఫ్ రోస్ట్)

155°F: పచ్చి పంది మాంసం కీమా, గొడ్డు మాంసం కీమా మరియు మాంసాల కీమా

165°F: పచ్చి పౌల్ట్రీ, స్టెడ్ మాంసాలు మరియు ఇతర పౌల్ట్రీ ఉత్పత్తులు

****అన్ని హాట్ హెల్డింగ్ TCS ఆహార పదార్థాలను 135°F** వద్ద లేదా అంతకంటే ఎక్కువ ఉష్ణోగ్రత వద్ద ఉంచాలి.**

తేదీ	ఆహార పదార్థం	సమయం మరియు ఉష్ణోగ్రత	అవసరమైన కనీస ఉష్ణోగ్రత

 FRANKLIN కౌంటీ పబ్లిక్ హెల్త్
280 ఈస్ట్ బ్రాడ్ స్ట్రీట్
కోలంబస్, ఓహియో 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcp.h.org

ఆహార భద్రతా
చెక్‌లిస్ట్
ఆహార భద్రతా కార్యక్రమం

మేనేజ్ మెంట్ మరియు ఉద్యోగి ఆరోగ్యం		అవును	లేదు	దిద్దుబాటు చర్య అవసరం
ఉద్యోగి అనారోగ్య గైడ్ మరియు పాలసీ అమలులో ఉందా?				
అన్ని హ్యాండ్ సింక్‌ల్లో సబ్బు, పేపర్ టవల్స్ మరియు చేతులు కడుక్కోవడానికి వాషింగ్ సైన్ ఉన్నదా?				
ఉద్యోగులు అవసరమైనప్పుడల్లా సరిగ్గా చేతులు కడుక్కుంటున్నారా?				
గ్లవుజాలు అందుబాటులో ఉన్నాయా మరియు సక్రమంగా ఉపయోగిస్తున్నారా?				
వ్యక్తిగత వస్తువులు ఆహార తయారీ ప్రాంతాలకు దూరంగా ప్లోర్ చేస్తారా?				
ఉద్యోగులు సరైన లెవల్ 1 ఆహార భద్రతా శిక్షణ పొందారా?				
ఆహార భద్రత మరియు సంరక్షణ		అవును	లేదు	దిద్దుబాటు చర్య అవసరం
చల్లటి ఆహారాలు 41F కంటే దిగువన ఉన్నాయా?				
వేడి ఆహారాలు 135F కంటే ఎగువన ఉన్నాయా?				
ఆహార పదార్థాలు సరిగ్గా చల్లబరచబడి, మానిటరింగ్ లాగ్‌లో లాగిన్ చేయబడ్డాయా?				
వేడి ఆహారాలను వడ్డించడానికి ముందు కనీసం 165F వద్ద 15 సెకన్ల పాటు తిరిగి వేడి చేయాలా?				
ఫ్రైమ్ థర్మామీటర్ లభ్యమవుతోందా?				
థర్మామీటర్‌లను రెగ్యులర్‌గా క్రమాంకనం చేస్తున్నారా? (ఐస్ వాటర్/బాయిలింగ్ వాటర్)				
ఆహారాలకు సరిగ్గా తేదీ మార్క్ చేయబడిందా?				
అమోదించిన సోర్సు నుండి ఆహారపదార్థాలను పొందుతున్నారా?				
గమనికలు:				



FRANKLIN కౌంటీ పబ్లిక్ హెల్త్
280 ఈస్ట్ బ్రాడ్ స్ట్రీట్
కోలంబస్, ఓహియో 43215-4562
(614) 525-3160
www.mycph.org

హాట్ హెల్లింగ్ లాగ్
ఆహార భద్రతా కార్యక్రమం

హాట్ హెల్లింగ్ లాగ్

**అన్ని TCS ఆహార పదార్థాలను 135°F వద్ద లేదా అంతకంటే ఎగువన ఉంచాలి. ఆహారం 135°F కంటే తక్కువగా ఉంటే వెంటనే దిద్దుబాటు చర్యలు ప్రీసుకోవాలి. **

తేదీ	ఆహారం పేరు	సమయం	ఉష్ణోగ్రత	దిద్దుబాటు చర్యలు (ఒకవేళ అవసరమైతే)	పేరు

 FRANKLIN కౌంటీ పబ్లిక్ హెల్త్
280 ఈస్ట్ బ్రాడ్ స్ట్రీట్
కోలంబస్, ఓహియో 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcpb.org

కోల్డ్ హెల్మింగ్ లాగ్
ఆహార భద్రతా కార్యక్రమం

కోల్డ్ హెల్మింగ్ లాగ్

**అన్ని TCS ఆహార పదార్థాలను 41°F వద్ద లేదా అంతకంటే దిగువన ఉంచాలి. ఆహారం 41°F కంటే ఎక్కువగా ఉంటే వెంటనే దిద్దుబాటు చర్యలు తీసుకోవాలి. **

తేదీ	ఆహారం పేరు	సమయం	ఉష్ణోగ్రత	దిద్దుబాటు చర్యలు (ఒకవేళ అవసరమైతే)	పేరు

కూలింగ్ లాగ్

సూచనలు: మొత్తం కూలింగ్ ప్రక్రియ 6 గంటలకు మించకూడదు. సంభావ్య ప్రమాదకర ఆహారాలను 135 °F నుండి 70 °F వరకు 2 గంటల్లో చల్లబరచాలి. ఈ ఆహార పదార్థాలను 70 °F నుండి 41 °F లేదా అంతకంటే తక్కువ ఉష్ణోగ్రతను 4 గంటల్లోపు చల్లబరచాలి. కూలింగ్ షెడ్యూల్ సమయంలో ప్రతి గంటకు ఉష్ణోగ్రతలను రికార్డ్ చేయండి. ఒకవేళ వర్తినై, దిద్దుబాటు చర్యలను రికార్డ్ చేయండి. వీల్ సమయంలో ఫుడ్ సర్వీస్ ఉద్యోగులను భౌతికంగా పర్యవేక్షించడం ద్వారా ఫుడ్ సర్వీస్ ఉద్యోగులు ఆహారాన్ని సరిగ్గా కూల్ చేస్తున్నట్లుగా ఫుడ్ సర్వీస్ మేనేజర్ ధృవీకరిస్తారు, ప్రతిరోజూ ఈ లాగ్ను సమీక్షించడం, ప్రారంభించడం మరియు తేదీ వేయడం చేస్తారు. ఈ లాగ్ను కనీసం ఒక సంవత్సరం పాటు నిర్వహించాలి.

[illegible]

 FRANKLIN కౌంటీ పబ్లిక్ హెల్త్
280 ఈస్ట్ బ్రాడ్ స్ట్రీట్
క్లంబస్, ఓహియో 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcpH.org

రీహీటింగ్ లాగ్
ఆహార భద్రతా కార్యక్రమం

ఫుడ్ రీహీటింగ్ లాగ్

అన్ని ICS ఆహార పదార్థాలను రెండు గంటల్లోగా 165°Fకు తిరిగి వేడి చేయాలి

తేదీ	ఆహారం పేరు	ప్రారంభ సమయం	ప్రారంభ ఉష్ణోగ్రత	తిరిగి వేడిచేసే విధానం	తుది ఉష్ణోగ్రత	ముగింపు సమయం



Franklin County
Public Health

FRANKLIN కౌంటీ పబ్లిక్ హెల్త్
280 ఈస్ట్ బ్రాడ్ స్ట్రీట్
కోలంబస్, ఓహియో 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcpb.org

శానిట్రైజర్ లాగ్
ఆహార భద్రతా కార్యక్రమం

అధిక ఉష్ణోగ్రత డిష్ వాషర్ తో తుది వాష్ సెంపరేచర్ కనీసం 180°F ఉండాలి ఆమోదయోగ్యమైన సాంద్రతలు: క్లోరిన్ 50 ppm, క్వటర్నరీ అమ్మోనియం (క్వార్ట్) 200 ppm					
తేదీ	సమయం	డిష్ వాషర్ వద్ద PPM లేదా ఉష్ణోగ్రత	శానిటైజర్ బకెట్లు/మూడు కంపార్ట్మెంట్ సింక్ PPM	దిద్దుబాటు చర్యలు (ఒకవేళ అవసరమైతే)	పేరు



280 ఈస్ట్ బ్రాడ్ స్ట్రీట్
కొలంబస్, ఓహియో 43215-4562
614.525.3160 | myfcph.org